

# Das Gasthof- u. Wirtshauswesen in der Schweiz in älterer Zeit [Fortsetzung]

Autor(en): **Liebenau, Theodor von**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 27

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-522014>

## **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.

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.—

Vereinsmitglieder 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.

**Mitglieder-Aufnahmen.**  
**Admissions.**

Präsident  
Lita de Maire

1. Mlle. N. Kappeler, Hotel de Glion, Glion-Montreux . . . . . 48
2. Mme. Vve. A. Joly, Hôtel Beau-Site, Aigle 45
3. Frau Marie Roggatz, Union Hotel (Pension Reber), Interlaken . . . . . 35
4. „ Zmutt-Langbein, Hotel Burgener, Grindelwald 48
5. Mr. E. Voëlké, Hôtel Central, Genève . . . . . 32
6. „ Paul Franz-Garré, Hôtel des Palmiers, Montreux . . . . . 45
7. „ Ch. Hort, Hôtel des Crêtes, Clarens-Montreux . . . . . 42
8. „ F. Amacker-Defago, Hôtel Victoria, Aigle 35
9. Herr J. Wächter-Gerber, Hotel Schweizerhof, Thun . . . . . 40
10. „ Bürgi, Eden-Hotel, Interlaken . . . . . 60
11. „ Elmer-Sprenger, Hotel Mattenhof, Interlaken 45
12. „ Fritz Kaufmann, Hotel Schynige Platte, Schynig Platte . . . . . 60
13. „ H. Studer, Direktor der Berneroberrandbahnen, für das Kurhaus in Breitlauenen 25
14. „ Egli-Brunner, Hotel Post, St. Beatenberg 98
15. Fam. Howald, Hotel Bhümlisalp, St. Beatenberg 40
16. „ Anneler, Hotel und Pension Schweizerhof, Grindelwald . . . . . 45
17. Herr Ulrich Bohren-Wettach, Hotel Alpenruhe, Grindelwald . . . . . 58
18. Herren Chr. & P. von Allmen, Hotel Adler, Lauterbrunnen . . . . . 70
19. Herr Jacob Lendi, Hotel Mühlehof, Davos-Dorf 48
20. „ A. Meisser, Hotel Meisser, Guarda . . . . . 30

In Schönenwerd und Beromünster mussten die Wirte dem Stifftsprobeste von jedem Fasse die „Gustmass“ abliefern.

In Küttigen bei Aarau, wo laut Kundschaft von 1424 der Meier das Schenkrecht besass, musste von einem Saum Landwein je 2, vom einem Saum Elsässer 4 Mass als Tafelengeld entrichtet werden.

Im Gebiete von Appenzel empfing 1421 jeder Wirt, mit Ausnahme des Eigengewächswirtes, vom Abte von St. Gallen gegen ein Pfund Konstanzer-Münze das Wirtsrecht.

In den zähringischen und kyburgischen Städten bestand ein gutgeordnetes Abgabensystem schon im 13. Jahrhundert. Nach demselben hatten alle diejenigen, die Wein, Brot, Fleisch und Käse verkauften, jährlich nach St. Hilariustag dem Schultheissen eine Abgabe von 4 Heller zu entrichten. Ohne Zweifel zählte man die Wirte damals zu den Weinhändlern, wie denn allerdings in andern Handvesten der Wirt von den Bürgern in Bezug auf die Rechte beim Einkauf von Lebensmitteln zwar unterschieden, aber doch wieder als derjenige bezeichnet wird, der für die Gäste einkauft. In Luzern wurde später den Fremden ausdrücklich verboten, in Gasthöfen selbst zu kochen, nur in Bädern mussten sich die Fremden selbst verköstigen.

In den bischöflichen Städten, Genf, Lausanne und Sitten hatten im 13. Jahrhundert die Wirte gleich den Weinhändlern ausser der Wirtstaxe von jedem Fass Wein eine bestimmte Abgabe in Geld zu leisten. So war es auch in Neuenburg, wo seit 1214 das Stadtrecht von Besançon galt. Von einem Fass Wein bezahlte der Wirt 1/4 Schilling als Wirtstaxe. In Estavayer dagegen hatte laut Stadtrecht von 1350 der Wirt 4 Mass Wein jährlich zu entrichten. In Moudon war der Wirt seit 1285 gehalten, dem Herrn der Stadt eine Brente (cupa) Wein zu liefern. Nach den Statuten des pays de la Roche von 1526 zahlte jeder Weinhändler von einem Fuder Wein 12 Groschen, von einem Fass 2 Schilling.

In der italienischen Schweiz heisst diese Abgabe in alter Zeit gabella, gabello suo vino.

In Engelberg betrug, abgesehen vom Ohmgeld, die Wirtstaxe 1732 2 Gulden 20 Schilling; in älterer Zeit 2 Mass von jedem Saum.

Die Hauptabgabe, welche auf den Wirten der deutschen Schweiz lastete, bestand im Ohmgeld, Umgeld oder bösen Pfennig, einer seit dem 13. Jahrhundert in fast ganz Deutschland verbreiteten Abgabe, die ursprünglich nur von Wein, später aber von fast allen Getränken — in Luzern auch von Salz und Sensen — erhoben wurde. Durch die Erhebung des Waadtlandes wurde das Ohmgeld von Bern auch in der französischen Schweiz vom Staate eingeführt, während es früher nur Gemeinde-Auflage war. Die italienische Schweiz kannte diese Abgabe nicht. Verwandt mit dem Ohmgeld ist das Oktroi, das z. B. in Genf als Konsumsteuer von allen Lebensmitteln erhoben wurde, wie in Savoyen und Frankreich. Es hatte diese Abgabe den Charakter einer „Gabella“. Man hat behauptet, das Ohmgeld sei aus dem Zehnten entstanden, d. h. aus dem „Zunmass, das der Weinproduzent im Herbst dem Käufer gab“. Allein diese Angabe ist nicht richtig, denn gerade in den grössten Weinländern findet sich diese Abgabe nicht. Das Ohmgeld wird auch nicht an den Käufer, sondern an den Gerichtsherrn oder an die Behörde des Ortes entrichtet, wo das Produkt konsumiert wird. Die meisten Orte der Schweiz, wo Umgeld erhoben wurde, beriefen sich zum Bezüge dieser Abgabe auf ein kaiserliches oder landesherrliches Diplom, so Bern auf die Handveste Kaisers Friedrichs II. von 1218, der Bischof von Basel auf die Urkunde Kaiser Friedrichs vom 12. September 1218, Freiburg auf

diejenige von Graf Hartmann von Kyburg von 1249, Luzern auf das Diplom Kaiser Sigismunds von 1418 und 1433, St. Gallen auf die Konzession Kaiser Ludwigs vom Jahre 1334, der Bischof von Chur auf das Diplom König Albrechts vom Jahre 1300, die Stadt Chur auf den Freiheitsbrief von 1464, Solothurn auf eine Konzession Kaiser Karls IV. von 1376. (Fortsetzung folgt.)

**Anstand bei Tische.**

Von Wilhelm F. Brand.  
(Schluss).

Wie linksich benehmen sich nun aber erst manche Leute, wenn sie einen Braten oder gar Geflügel zu zerlegen haben! Wie viele gehen dieser einfachen Verrichtung geflissentlich aus dem Wege, Hausherren selbst und wie viele auch unserer viel gerühmten Hausfrauen. Und nicht ohne Grund! — Wie anders in England, wo jedermann so etwas versteht. Und es lässt sich auch ohne anatomische Studien doch so leicht erlernen. Man kann sich dadurch oft so nützlich machen und vermeidet sich lächerlich zu machen und das Fleisch anderen in unappetitlichem Zustande vorsetzen zu lassen. Ich kenne einen Herrn, der war „von dem Geschick, der Grazie und der Flinkigkeit“, die eine Dame beim Tranchieren einer Gans an den Tag legte, so angenehm berührt, dass er einige Wochen lang bei sich zu Hause nichts als Geflügel auf den Tisch kommen liess. Zwar hat er den Geschmack daran verloren, aber er kann es doch nun — zerlegen, wenn auch nur — für andere.

Es sollte kaum eines Hinweises bedürfen, dass wir, wenn uns die Schüssel dargereicht wird, nicht zu wählerisch sein sollten. Und doch welche Selbstsichtigkeit und Rücksichtslosigkeit können wir auch dabei beobachten, zumal wenn es sich um den Obstteller handelt. Ich war einmal an einer Gasthofstafel Zeuge, wie einer der Speisenden, dem ein Teller mit Pflirschen gereicht wurde, eine grössere Anzahl der Früchte „befingerte“, um zu sehen, welche wohl die reifeite sein mochte, und sich dann gefallen lassen musste, dass sein Nachbar, dem darnach der Teller gereicht wurde, sofort den Kellner ersuchte, ihm doch anderes Obst zu bringen. Ein nicht unbedeutender Esser wird einfach das ihm zunächst liegende Stück nehmen. Wenn wir in unserer Höflichkeit aber nicht so weit gehen wollen, dem Nachbar geflissentlich das Beste zu überlassen, wenn wir durchaus das begehrteste Stück erhaschen müssen, so sollte es doch gewiss genug sein, mit den Augen zu wählen und dann ohne weiteres Suchen zuzugreifen.

Eine recht üble Angewohnheit ist es auch, bei Tisch sich eines Zahnstochers zu bedienen, gleichviel in welcher versteckter Weise dies auch geschehen mag. Es ist daher höchst bedauerlich, dass an so mancher Table d'hôte noch immer ein Glas, da mit diesen unerquicklichen Gegenständen gefüllt ist, während der ganzen Mahlzeit uns vor Augen steht. Es sollte doch wahrlich genügen, dasselbe — wie es in manchen Gasthöfen geschieht — am Ausgang des Speisesaales aufzustellen. Fast noch peinlicher ist es, jemanden in einer Restauration den Taschenkamm oder die Haarbürste hervorziehen und in Räumen, wo andere bei Tische sitzen, mit diesen Instrumenten — oder sei es auch nur mit der Hand — sich durch das Haar fahren zu sehen. Das sind Dinge, die man doch füglich im Schlafgemach oder in den Toiletten-Räumen, die jede anständige Restauration ihren Gästen bietet — oder jedenfalls bieten sollte — besorgen könnte. Kein Mensch, der etwas auf sich hält, wird zu einer Mahlzeit sich einstellen, ohne sich vorher „zu Tisch zurecht gemacht“ zu haben, insbesondere auch Hände sowohl wie Gesicht gewaschen zu haben. Merk-

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

(Fortsetzung.)

**3. Wirtsabgaben.**

Wie im ganzen Mittelalter das Recht je nach einzelnen Orten mannigfach gestaltet war, so herrschte auch in Bezug auf die Wirtsabgaben keineswegs ein und dasselbe System. An einzelnen Orten konnte das Wirtsrecht nur auf Lebenszeit erteilt werden, an andern auf ein Jahr, an dritten wurden sogenannte Ehehaften auf ewige Zeiten gegen einen gewissen Kanton verliehen.

In Luzern hatten die sogenannten Tambuschli-Wirthe oder Inhaber von Schenken laut Rezess vom 9. August 1782 einen Beitrag an die Besoldung der Thorwächter beizutragen.

War an einigen Orten in alter Zeit der Ausschank von Wein taxenfrei, so finden wir denselben anderwärts mit Abgaben belastet; so sagt das Zwingrecht von Hendschikon im Aargau vom Jahre 1420 (1220?): wer Wein ausschänkt, und wäre es auch nur eine Mass, soll dem Zwingherrn 5 Schilling geben. Aehnlich war es 1533 in Schöffland. In Pfäffikon am Zürichsee hatte jeder Weinschenk dem Abte von Einsiedeln vom Eimer 2 Pfennige zu zahlen.

\* Wir entnehmen diesem hochinteressanten, von Herrn Dr. Th. von Liebenow, 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 als Angelegenlichste. Verlag von J.-A. Preuss in Zürich.