

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 24

Artikel: Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit
[Fortsetzung]
Autor: Liebenau, Theodor von
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521967>

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: 02.04.2025

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

Ercheint
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'Etranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

ANNONCES:

20 Cts. per 1 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^{me} 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.

- | | |
|---|-----|
| 1. Herr Max Holop, Hôtel National, Genève | 230 |
| 2. M ^e E. F. Lavallée, Pension internationale, Genève | 35 |
| 3. M ^e V. Ernens, Hôtel des Bergues, Genève | 180 |
| 4. M ^e Charles Eisenhofer, Hôtel de Paris, Genève | 95 |
| 5. M ^e Rossier-Desplands, Hôtel Bellevue, Lausanne | 30 |
| 6. M ^e Chs. Gallo, Hôtel National & Pension Gallo, Lausanne | 30 |
| 7. M ^{me} L. Sieber-Cailler, Hôtel & Pension St-Luce, Lausanne | 30 |
| 8. M ^{me} C. Martin, Pension Grancy, Villa, Lausanne | 40 |
| 9. M ^{me} F. Campart, Pension Campart, Lausanne | 48 |
| 10. M ^e Louis Tétaz, Hôtel des Messageries, Lausanne | 30 |
| 11. M ^{rs} Inseng & fils, Hôtel du Nord, Lausanne | 45 |
| 12. M ^e L. Comte, Hôtel & Pension Comte, Vevey | 45 |
| 13. M ^e Paul Tavernay, Hôtel d'Angleterre, Vevey | 60 |
| 14. M ^e Thomas White, Hôtel & Pension des Alpes, Vevey | 35 |
| 15. M ^e J. Freudweiler, Grand Hôtel, Villars s/Ollon | 130 |
| 16. Herr E. Wagner-Wenger, Schweizerhof, Bern | 105 |
| 17. Herr Jos. Weibel, Hotel Central, Luzern | 64 |
| 18. Herr J. Gurtner, Hotel Rebstock, Luzern | 32 |
| 19. Herr Bucher-Werder, Hotel Sternen, Baden | 48 |
| 20. Herr H. Hürlimann, Hotel & Kurhaus Dolder, Zürich | 200 |
| 21. Herr Charles Hellstern, Pension Neptun, Zürich | 60 |
| 22. M ^e Fuchs-Fassbind, Hôtel Victoria, Lugano | 40 |

Das Gasthof- u. Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit.

(Fortsetzung.)

Mit der Zeit der Städtgründungen in Helvetien, etwa im Jahre 1000, beginnt die Periode der Wirtshaus-Industrie, und sonderbarerweise sind es Stifte und Klöster, welche es nicht verschmähen, selbst auf dem Lande Wirtshäuser und Ställe zu errichten und gegen Zins auszuleihen — *non lucro, sed commodo* — zum allgemeinen Besten. Im 13. Jahrhundert finden wir erst in den Städten die aus den sogenannten Ellenden-Herbergen sich entwickelnden *Gasthäuser* mit Beherbergungsrecht.

Im 13. Jahrhundert vermehren sich diese Wirtshäuser, namentlich im Münsterthal, wo das Stift Chur von jedem Wirtshause 2 Pfund Veroueser Münze und von jedem Fass Wein, das ausser der Herberge verkauft wurde, 10 Schilling bezog.

In der Stadt Chur besass der Bischof den Bannwein. Kein Bürger oder Einwohner durfte Wein ausschenken, bis der Bischof den zum Verkauf bestimmten Wein bis auf 6 Fuder versilbert hatte.

Noch im Jahre 1534 besass der Bischof von Lausanne das Wirtshaus vom Falken in Bern und wurde vom Rate der Stadt ersucht, dasselbe mit einem tüchtigen Wirt zu besetzen.

Hatten die Geistlichen vielerorts die Wirtshäuser erstellt, so schienen sie selbstverständlich auch ein Anrecht auf den Besuch derselben zu haben. Da kam

aber im Jahre 1219 ein Dekret der Synode zu Sitten, dass Geistliche nur auf Reisen Wirtshäuser (tabernas) des Essens oder Trinkens halber besuchen dürfen. Aber ist denn nicht unser ganzes Leben eine Reise?

Mit dem Aufkommen der Wirtshäuser in Städten und Dörfern war jedoch für die Reisenden erst eine kleine Annehmlichkeit erreicht. Vierterorts fehlte noch die allgemeine Sicherheit.

Zum Schutze der Reisenden und der Waren diente das Geleit.

Das Geleit ist im späteren Mittelalter meist in den Händen der Grafen, die dasselbe entweder durch Unterbeamte oder durch Erteilung von Pass-Scheinen ausübten.

Wie in alter Zeit wurde auch noch in dieser Periode die Pflicht der Gastfreundschaft betont, aber schon der Canonist Burkhard von Worms rechnete nur denjenigen die Verweigerung der Gastfreundschaft zu schwerer Sünde an, die in Nötfällen den Reisenden diese versagt hatten.

In der „kaiserlosen, der schrecklichen Zeit“ wurde das aus idealen Gründen übliche Gastrecht vielerorts als Pflicht und Recht verlangt; als aber wieder ein Herrscher auf Erden war, da verordnete Rudolf von Habsburg den 6. Juli 1281: wer sich erlaubt, mit Gewalt bei einem Privaten eine Herberge zu beziehen, hat hierfür die doppelte Taxe zu entrichten; es sei denn, „dass er nit fürbas möge“.

Reisegefährten sollten treu einander schützen. Weiter noch ging die Pflicht des Wirtes gegen seinen Gast. Flehte der Gast seinen Wirt um Hilfe an, so musste ihm derselbe gegen Jedermann behilflich sein, sofern der Schutzlehende sich nicht in des Reiches Macht befand und weder ein Mörder, Ketzler noch Verräter war. Kam der Richter vor das Wirtshaus, das zum Schutze des Gastes verschlossen war, so sollte der Wirt den Gast entlassen und den Richter dreimal (dri stunt) rufen lassen und sich stellen, als höre er den Richter nicht. Wenn aber der Wirt nach dem dritten Rufe die Thüre nicht öffnete, so konnte er für den Gast verantwortlich gemacht werden.

Das Asylrecht in den Wirtshäusern dagegen, das nach dem Frikthaler Landrechte von 1594 1 Jahr 6 Wochen und 3 Tage dauerte, wurde räumlich und zeitlich immer mehr beschränkt, indem man dasselbe an bestimmte Tische, geweihte Stätten band und schliesslich 1798 ganz aufhob. Noch 1738 wies die Regierung von Bern den Wirt zum Brunnen in Fraubrunnen im Gesuche ab, sein Wirtshaus schliessen zu dürfen, damit das seit Jahrhunderten auf diesem Hause haftende Asylrecht nicht illusorisch würde, und um das Volksgefühl nicht zu verletzen.

Die Reisenden mussten sich auf der gebahnten Strasse halten und, wenn sie durch einen Wald gingen, ein Horn blasen, sonst wurden sie als Diebe traktiert. Aus der Mark durften sie, namentlich auf Pilgerfahrten, Speise für sich und Futter für das Pferd nehmen, sofern sie nicht eine Herberge erreichen konnten.

Ein Hemmnis für die Entwicklung des Fremdenverkehrs bildeten, abgesehen von den Hindernissen, welche die schlechten Strassen, die lästigen Zölle, Geleit- und Weggelder und die Münzkonfusion nebst den verschiedensten Massen und Gewichten den Reisenden in der Schweiz wie anderwärts entgegenbrachten, besonders die Begriffe vom Gastrechte. Auch nach dem Aufkommen der Städte, welche im Zivilprozess die Fremden hauptsächlich in Hinsicht auf den beschleunigten Rechtsgang vor den Einheimischen begünstigten, finden wir namentlich in den zähringischen und kyburgischen Städten die härtesten Strafen gegen Fremde, die sich an Einheimischen vergreifen. Nicht nur war der Fremde mindern Rechts, er wurde auch bei jedem Vergehen

strenger bestraft, ja selbst mit den grausamsten Strafen bedroht, die man an Einheimischen niemals hätte vollziehen dürfen. Das Zeugnis eines Fremden galt als verdächtig.

Kam es in einem Weinhause zu einem Streite, so musste derjenige, der bei Tag oder Nacht von einem Dritten „mit zornigem Mut“ verwundet wurde, den Beweis, das er vom Beklagten verletzt worden sei, mit einem Zweikampfe erbringen; denn das Weinhaus, sagt das Freiburger- und Aarauer-Stadtrecht, gleicht „von der Drunkenheit wegen“ der Nacht.

Den Fremden war nicht wie in China und Japan das Betreten des Landes verboten; im Gegenteil, man sah sie sehr gerne schon wegen der fiskalischen Interessen; aber die Wirte durften erst für die Gäste einkaufen, wenn die Bürger für ihren Bedarf auf dem Markte mit Lebensmitteln sich versehen hatten. Die gute alte Zeit hatte das Lösungswort: Vor allem der Bürger! Im 15. Jahrhundert beginnen die Pass-schwierigkeiten und im 16. Jahrhundert werden die Fremden mit der Einführung der Sanitätsscheine geplagt.

Zur Hebung des Fremdenverkehrs trugen ausser den Pilgerfahrten besonders die Römerzüge der deutschen Kaiser bei, wo oftmals mehrere tausend Deutsche, sei es durch Rätien, durch das Wallis oder durch das Waadtland in die italienische Ebene hinab stiegen. Die Reichstage, welche im 11. und 12. Jahrhundert in Basel, Solothurn und Zürich gehalten wurden, wie die Konzilien von Konstanz und Basel im 15. Jahrhundert, trugen zur Verbesserung und Mehrung der Wirtshäuser ebenso viel bei als die Tagsatzungen der eidgenössischen Orte und die Bundes-Beschwörungen und Erneuerungen der eidgenössischen Orte unter einander und mit dem Auslande. Bei den Reisen hoher Würdenträger suchte der Staat die Wirte bestens zu unterstützen.

In der Regel kündigten diese hohen Herren ihren Durchzug rechtzeitig an, so dass sich die Leute darnach einrichten konnten.

Besonders förderlich aber waren für die Wirte ausser den vielen Kirchenfesten und zahlreichen Feiertagen, den seit dem 15. Jahrhundert üblichen Schützenfesten und Fastnachtbesuchen die grossen Märkte, die in Basel, Zürich, St. Gallen, Zurzach, Solothurn, Freiburg, Luzern, besonders aber in Genf seit alter Zeit gehalten wurden.

Genf, schon zu Cäsars Zeiten ein bedeutender Handelsplatz, zur Zeit Marc Aurel's durch Feuer zerstört, aber unter Aurelian wieder hergestellt, gelangte namentlich durch die Einführung der grossen Märkte im Jahre 1345 zu wahrer Blüthe. Rings um den Markt erhoben sich in der Ville des Foires jene kleinen Gasthöfe, die in zahlreichen Reisebeschreibungen erwähnt werden. Hier kehrten die Kaufleute von Brügge, Genua, Bologna, Nürnberg, Strassburg, Augsburg, Memmingen und Biberach, wie diejenigen aus Bretagne, Gascogne, Provence, aus Spanien und Flandern ein.

Vier Dinge sind es, sagt eine alte Handschrift, die den Menschen zur Herberge nöthigen: das eine ist die reine Herberge; das andere die Sicherheit, dass ihm nicht Diebe oder Räuber seine Habe stehlen; das dritte, dass man in der Herberge findet, was man braucht; das vierte, dass der Wirt den Gast gerne einbitten soll.

Allein wenn es auch zuweilen Wirte gab, die den Gast freundlich einboten und ihm alle Reize ihrer Herberge noch so trefflich zu schildern wussten, so war es doch zuweilen mit der Sicherheit nicht wohl bestellt.

Der Besuch der Wirtshäuser war seit alter Zeit in der Schweiz nur den ehr- und wehrhaften Männern gestattet, die auch an den Volksversammlungen

Teil nehmen dürfen. Wehr- und Ehrlose wurden auch des Rechtes beraubt, Wirtschaften zu besuchen oder Wein und Most ausserhalb ihres eigenen Hauses zu trinken. Zuweilen wird dem Friedbrecher das Recht entzogen, zum „Schlaftrunk zu gehen“. Mit dem Trinkverbot war in Obwalden, Luzern, Zürich, St. Gallen, Appenzel noch im 19. Jahrhundert zugleich die Gemeinde-Eingrenzung verbunden.

(Fortsetzung folgt).

Kleine Chronik.

Chur. Der Oberalp-Pass ist für das Rad geöffnet. Der **Albulapass** ist am 2. Juni für den Räderverkehr geöffnet worden.

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 7. Juni 3840.

Bad Fideris. Die Bad- und Kuranstalt (eisenhaltige Natronquelle) ist eröffnet.

Brienzer-Rothorn. Der Betrieb der Rothornbahn hat für die Saison begonnen.

Cannes. Das Hotel Union Suisse kaufte Herr Otto Wirth, Oberkellner.

Chaumont s. Neuchâtel. Le Grand Hôtel de Chaumont est ouvert pour la saison.

Chur. Der Lukmanierpass ist für den Fuhrwerkverkehr geöffnet.

Marburg a. d. L. Herr Heinrich Rösser kaufte das „Hotel Kaiserhof“.

Parpan. Das Hotel Kurhaus und Post wurde durch Neubau bedeutend vergrössert und dieser Tage eröffnet.

Pforzheim. Das Hotel zum Löwen wurde für 175,000 Mk. von einer Stuttgarter Brauerei angekauft.

Saarbrücken. Das Hotel zum Neumarkt ging für 185,000 Mk. in den Besitz einer Brauerei über.

St. Beatenberg. Das Hotel Victoria ist seit 1. Juni eröffnet.

St. Moritz-Dorf. Das Hotel Bavier du Belvédère ist eröffnet.

Saxon. L'Ouverture des Bains et du Grand Hôtel de la Pierre-à-Voir au Lens sur Saxon a eu lieu le 1. Juin.

Der Splügenpass ist seit dem 4. ds. für Räderfahrwerke eröffnet.

Zürich. In den hiesigen Gasthöfen sind im Monat Mai 18,153 Fremde abgestiegen.

Andermatt. Während der diesjährigen Fremdensaison soll der Wasserfall bei der Teufelsbrücke allwöchentlich drei- bis viermal bengalisch beleuchtet werden.

Bern. Im Monat Mai 1897 haben in den hiesigen Gasthöfen 12,108 Personen logiert. (1896: 10,509). 1. November 1896 bis 31. Mai 1897: 66,762 (gleiche Periode 1895/96: 63,341).

Bernhardin. Auch dieser Pässist nun fahrbar geworden, und sind nun alle bündnerischen Pässe für den Wagenverkehr offen.

Brugg. Das Hotel zum „Roten Haus“ mit einer Scheune wurde laut „Fr. Pr.“ von den Herrn Gebrüder Maurer in Elgg ohne Inventar um 120,000 Fr. gekauft.

Chemnitz. Hr. Richard Kirsten, früher Inhaber vom Hotel Sächsischer Hof in Rochlitz, übernahm das Hotel Mönchshof hier.

Die Gotthardbahn beförderte im Monate April 150,000 Personen (1896: 143,770) und vereinnahmte Francs 1,560,000 gegen Francs 1,460,547 in der gleichen Zeit des Vorjahres.

Liegnitz. Das Hotel Prinz Heinrich verkaufte Herr A. Dreyhaupt für 295,000 Mk. an Herrn Dittler, Oeconom der Kriegsschule in Glogau.

Montreux. Die Pension Visinard wird mit nächstem Herbst von Herrn Fonjallaz vom Hotel du Signal in Chexbres in Betrieb genommen.

München. Das Hotel z. Kaiserblume ging um 180,000 Mk. in andere Hände über. Vor 10 Jahren ist das Anwesen um 167,000 Mk. erworben worden.

Oppeln i. Schl. Hr. Hermann Rademacher, bisher Oberkellner im Hotel „Schwarzer Adler“, übernimmt mit 1. August das neu erbaute Hotel Monopole.

Berner-Oberland. Das Kiental hat ein Hotel erhalten. Das letzte Jahr begonnene, 45 Fremdenzimmer enthaltende Hotel und Pension Kientalerhof wird dieses Jahr eröffnet. Besitzer desselben ist Herr J. G. Thönen.

Interlaken. Das Grand Hotel Jungfrau, welches renoviert und bedeutend vergrössert wurde, auch ein neues Restaurant mit Grillroom erhalten hat, ist am 1. Juni eröffnet worden.

Das Gesundheitstrinken.

Die Sitte, auf das Wohl Anderer zu trinken, ist so alt, dass schon Homer derselben erwähnt, und spätere griechische Schriftsteller berichten uns genau die Zeremonien, unter welcher der mit dem Namen Philotes bezeichnete Gebrauch bei einem Gastmahle vor sich ging. Hatte nämlich der Herr des Hauses die Trinkschale mit Wein gefüllt, so vergoss er zuerst einige Tropfen zu Ehren der Gottheiten, die er anrief, setzte dann die Schale an die Lippen, um den Wein zu kosten, und trank ihn auf die Gesundheit seines Freundes oder Gastes, der neben ihm sass, indem er ihm alles mögliche Glück wünschte, worauf dieser die Schale nahm, trank und sie seinerseits seinem Nachbar gab. In ähnlicher Weise trank man einem Freunde oder Gaste zu, sobald er ankam oder Abschied nahm, indem man ihm zu seiner glücklichen Ankunft beglückwünschte oder ihm Glück auf den Weg wünschte.

Die Römer tranken einander mit den Worten zu: „Ich wünsche, dass ihr und wir, du und ich, uns wohlfinden mögen!“, und nahmen die Gewohnheit der Griechen an, bei jedem Mahle drei Becher zu Ehren der Götter und beim Aufstehen vom Tisch einen vierten, den sie den Becher der Gesundheit nannten, zu Ehren des guten Geistes zu leeren. Ging einer vom Tische weg, ohne dass man auf seine Gesundheit getrunken hatte und ohne dass er von einem Freund zum Trinken genötigt worden wäre, so betrachtete er dies als eine Beschimpfung und als eine Entwürdi-

Weissenstein. Das der Bürgergemeinde der Stadt Solothurn gehörige Kurhotel Weissenstein nebst Senberg ist auf 1. April 1898 zur Wiederverpachtung ausgeschrieben. (Näheres im Inseratenteil).

Basel. Fremdenverkehr. (Mitgeteilt vom Oeffentlichen Verkehrsbureau). Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflossenen Monats Mai in den Gasthöfen Basels 14,092 Fremde abgestiegen. (Mai 96: 13,171).

Langenbruck (Baselland). Das Kurhaus, bisheriger Inhaber Hr. J. B. Gensli, ist dieser Tage um die Summe von 170,000 Fr. in den Besitz der Geschwister Renggli, frühere Pächter des Kitzzimmer und Sählischlössli übergegangen. Die Uebernahme erfolgt am 1. Oktober dieses Jahres.

Schweiz. Die Gesamtzahl der Reisenden in der Schweiz im Jahre 1896 betrug 45,383,677, was auf den Bahnkilometer 12,700 Reisende ergibt. Zusammen hat die Gesamtzahl durchfahren 891,272,601 km, was auf den Reisenden im Durchschnitt 19,74 km ausmacht.

Berner-Oberlandbahnen. Die Aktionär-Versammlung der Berner-Oberlandbahnen genehmigte den Geschäftsbericht und die Rechnung pro 1896. Nach dem Antrag des Verwaltungsrats wurden vom Aktivaaldo von 72,500 Fr. 64,750 Fr. zur Ausrichtung einer Dividende von 3.5 Prozent verwendet und 7700 Fr. auf neue Rechnung übertragen.

Saint-Cergues (Waadt). Berichtigung. Die in letzter Nummer erschienene Meldung, die „Société du Grand Hôtel de l'Observatoire, St. Cergues“ betreffend, ist dahin zu berichtigen, dass an der Spitze der Verwaltung die Herren W. Niess vom Hotel Victoria und A. R. Armleder vom Hotel Richemond, beide in Genf, stehen, währenddem in voriger Nummer Herr A. R. A. irrtümlicherweise allein genannt war.

Vorsicht. Gegenwärtig macht ein gewisser Herr Zang bei den Hoteliers der franz. Schweiz die Runde. Derselbe gibt sich als Hotelier aus und sucht die Menschenfreundlichkeit seiner Kollegen zu wecken unter der Vorgabe, es sei ihm auf der Insel Sicilien Hab' und Gut verbrannt, wesshalb er gedanke nach London zu reisen, wozu ihm aber das Reisegeld fehle. Es soll Tage gegeben haben, wo er es bis auf 40-50 Fr. Almosen gebracht hat. Dieses „Geschäft“ betreibt er schon seit Monaten.

Die Gültigkeitsdauer der Retourbillets in der Schweiz ist durch einen Beschluss der Konferenz der schweizerischen Bahnverwaltungen normiert worden. Die Gültigkeitsdauer der Retourbillets im internen schweizerischen Verkehr — mit Ausschluss der nächstgelegenen Station vom Lösungsorte — kann von der Bestimmungsgestation auf die doppelte Dauer verlängert werden mittelst Nachzahlung der halben Taxe einfacher Fahrt. d. h. durch Lösen eines halben Billets einfacher Fahrt der gleichen Klasse von der Bestimmungsgestation nach der Abgangsgestation. Die Neuerung wird voraussichtlich schon nächsten Monat in Kraft treten.

Plazierungspraxis. Ein von einer Frau geführtes Privat-Plazierungsbureau in Genf hat letzter Tage an eine grosse Zahl in der Schweiz in Stellung sich befindende Kellner Zirkulare versandt, in welchen den Empfängern bleibende lukrative Stellen in London in Aussicht gestellt werden. Die Plazierungsgebühr beträgt im Minimum 20 Fr. Wenn schon eine Anzahl Hoteliers durch den plötzlichen Verlust von Angestellten in Verlegenheit geraten, wie viel mehr wird es für die betreffenden Angestellten peinlich sein, wenn sie nach der Jubiläumsfeier sich auf dem Pflaster befinden. Das betr. Bureau rechnet wohl darauf, dass die Grosszahl von ihnen nach der Schweiz zurück zu kehren gezwungen sein wird, so dass das Stellenvermittlung mit hohen Gebühren dann von neuem los gehen kann.

„Wer gut schmirt, fährt gut“ ist bekanntlich ein altes Sprichwort, dessen Wahrheit nunmehr ein Erfinder auch auf die Schifffahrt anzuwenden versucht, nicht etwa in der Weise, dass er bei Dampfden treibenden Teilen eine besonders gute Schmirgel gibt, sondern den Schiffsrumpf aussen durch sinnreiche Vorrichtungen stets mit einer Oelschicht versieht, so dass das Oel die Reibung zwischen den Schiffswänden und dem Wasser vermindert und das Schiff flügler wie ein Aal die Fluten durchschneiden soll. Die Idee ist vor kurzem dem Marine-Ministerium der Vereinigten Staaten Nordamerikas unterbreitet worden, welches der Sache nicht unsympathisch gegenüber stehen und zu Versuchen in dieser Angelegenheit geneigt sein soll. Der Erfinder verspricht, auf diese Weise die Geschwindigkeit auf das Doppelte erhöhen zu können; auf die Versuche darf man also recht gespannt sein.

Vom Weltpostkongress, der in Washington abgehalten wurde und dessen Verhandlungen vordaher geheim bleiben sollen, teilt die „Am. Schw. Ztg.“ noch mit: Eine Reihe wichtiger Beschlüsse wurden im Laufe der letzten Woche von den verschiedenen Komitees gefasst. Betreffend die Post-Geldsendungen kam man überein, dass als Basis der Auszahlung der Geldsendungen wie bisher die Währung des Landes gelten solle, wo die Auszahlung stattfindet. Ferner wurde beschlossen, die Raten für internationale Geldsendungen in grösseren Beträgen zu reduzieren. Es

sind hiermit Raten von Beträgen über 20 Dollars gemeint. Die Transitgebühren, d. h. die Abgaben an Länder, durch deren Gebiet Postsachen auf dem Wege von der Absendestelle bis zum Bestimmungsorte nur passieren, wurden bedeutend herabgesetzt. Das bestehende System des Abrechnungswesens beschloss man abzuschaffen und die verschiedenen Länder auf Grund der letzten Berechnungen, welche vor etwa Jahresfrist vorgenommen wurden, in der Zukunft bis zum nächsten Kongress weiterzuführen. Das Projekt der Einführung einheitlicher Weltpostmarken stiess auf heftige Opposition und wurde schliesslich aufgegeben.

Tierquälerei in der Kochkunst. Man hat schon das „Nudeln der Gänse“ als Tierquälerei angesehen, und längst ist das „Ansetzen der Krebse“ in kaltem Wasser verurteilt; früher peitschte man Spanferkel mit Rutenhieben zu Tode, um das Fleisch noch zarter zu machen, und manche Köchin giess noch heute einem lebendigen Truthahne siedenden Rotwein, der mit Gewürzen versetzt ist, in den Schlund, hält den Schnabel zu und lässt das Tier an dem glühenden Getränk elendig ankommen. Doch Niemand kann raffinierter und grausamer in der Kochkunst sein, als der Chinese, wie einige Beispiele beweisen mögen. Man setzt Butter in einer Pfanne aufs Feuer und hält reichlich Cayennepfeffer, Salz u. s. w. zur Hand, dann nimmt man ein Huhn, eine Ente oder eine Gans und hält das Tier lebendig über die Pfanne, so dass die Füsse sie eben berühren. Die grosse Hitze lässt die Füsse des Tieres aufschwellen und zieht das Blut dahin. Nach einer oder zwei Minuten taucht man die Füsse abwechselnd in Gewürze und hält sie dann wieder in die Pfanne. Indem man dies mehrmals wiederholt, wird alles Blut aus dem Körper in die Füsse strömen und diese werden einige Zoll dick anschwellen und auch gewürzt sein. Die Füsse werden allein gegessen. Ein anderes Rezept der chinesischen Kochkunst lautet: Man führt ein niedrige Mauer aus Lehm mit einem inneren Zwischenraume von zwei bis drei Fuss auf, errichtet im Abstände von etwa zwei Fuss eine zweite Mauer und setzt in die Zwischenräume Töpfe mit Wein, Essig u. s. w., dann wird in dem inneren Raume ein ordentliches Feuer gemacht, in den äusseren ein lebendiges Lamm gesperrt. Dieses wird natürlich durch die grosse Hitze durstig und trinkt dann, indem es hin- und herläuft, um einen Ausweg zu finden, die Töpfe mit den verschiedenen Flüssigkeiten leer. Sind letztere getrunken und in das Fleisch übergegangen, so wird das Tier erschöpft, fällt tot nieder und ist in kurzer Zeit gebraten. — Auch Schildkröten werden im Norden Chinas in ähnlicher Weise bereitet, indem man sie in einen Topf mit Wasser auf's Feuer setzt und in dem Deckel ein Loch lässt, durch das das Tier gerade den Kopf herausstecken kann. Sobald das Wasser heiss ist, sucht das Tier natürlich den Kopf an die frische Luft zu bringen und wird nun mit gewürztem Wein getränkt, den es begierig herunter schluckt; dies dauert so lange, als das Tier noch Kraft besitzt den Kopf draussen zu halten, und da eine Schildkröte ein sehr zähes Leben hat, so endet eine Mästung erst dann, wenn das Tier gekocht ist. Wie schon gesagt, werden die Krebse, besonders in grösseren Restaurants, wo alles schnell gefördert werden muss, mit kaltem Wasser auf's Feuer gebracht, um so die armen Geschöpfe langsam zu Tode zu martern. — Noch grausamer aber ist es — und das geschieht noch heute vielfach — den Krebsen, nachdem sie gewaschen, also noch lebend sind, die mittlere Schwanzflosse umzudrehen und mit derselben den Darm herauszureissen, um so den Schmutz vor dem Kochen zu entfernen. Krebse müssen, wenn sie wohlschmeckend sein sollen, mit siedendem Wasser auf's Feuer gebracht und bei sehr starkem Feuer gar gekocht werden. So tritt der Tod sofort ein und jede Quälerei wird vermieden. Wende man sich daher mit Verachtung ab von grausamen Tierquälereien und ermahne man die Köche immer wieder, human bei Tödtung der uns zur Nahrung dienenden Tiere zu verfahren, um so mehr, als dadurch der Genuss derselben wesentlich erhöht wird. (Gastronom*)

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Hiezu eine Beilage.

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.

Geschichtsname Nom	Vorname Prénom	Helmst Originaire de	Beruf Profession	Geb. Né	No.
Kraneis	Walter	Braunschweig	Kellner Sommelier	1879	17-30

In England ward der angelsächsische Trinkspruch: „was hail!“ Veranlassung, die Bowle, welche früher bei den Schmausereien der Weihnachtszeit nicht fehlen durfte, um aus ihr auf die Gesundheit jedes Anwesenden zu trinken, wassail-bowl oder wassell-bowl zu nennen, und noch jetzt ist es bei Festmahlen von Korporationen Sitte, nach dem Essen auf das Wohl der Brüder aus dem sogenannten loving up, einem grossen silbernen Becher mit Henkeln, zu trinken, der links herum von einem zum andern geht. Die alten Toaste: „Wass hail!“ und „Drinc hail!“ sind durch die jetzt üblichen: „Come, here's to you“ und „I'll pledge you!“ ersetzt worden, aber die geröstete Brodschmitte (toast), welche ehemals in England von demjenigen, der eine Gesundheit ausbringen wollte, in den vollen Becher geworfen und, sobald der Becher leer war, gegessen wurde, lässt noch heutigentags jeden Trinkspruch als Toast bezeichnen. Auch die Gewohnheit, beim Gesundheitsausbringen, dasselbe Trinkgeschirr herumzugeben, hat schon längst fast überall aufgehört, aber der deutsche Brauch, dafür mit den Gläsern anzustossen, ist so allgemein geworden, dass er in Frankreich trinquer (vom deutschen trinken) heisst. Im Französischen heisst Gesundheitsausbringen porter des brindes. Letzteres Wort ist deutschen Ursprungs, was aus dem gleichlautenden italienischen Ausdruck für Gesundheitstrinken brindisi (der jetzt mehr und mehr von dem Worte Toast verdrängt wird) ersichtlich wird. Brindisi ist nämlich nichts anderes als eine Zusammenziehung der Worte „Bring' dir sie“ (sc. die Trinkschale).