

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 6 (1897)  
**Heft:** 21  
  
**Anhang:** Beilage zu No. 21 der "Hotel-Revue"

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.12.2025

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

# BEILAGE zu N° 21 der „HOTEL-REVUE“.

## Rundschau.

Ein eigenartiger Schwindel wird gegenwärtig von einigen Lachsfängern an der Ostsee in Szene gesetzt. Um das Gewicht der Fische zu erhöhen schieben sie nämlich mit grosser Geschicklichkeit Eisenstücke in den Bauch derselben. So fand man in einem Lachse ein solches im Gewicht von vier Pfund, in einem anderen von drei Pfund vor, während man in mehreren anderen Lachsen kleinere, von Stangen herrührende Eisenstücke entdeckte.

Eisenbahnwagen aus Stahl herzustellen, wird neuerdings von den Amerikanern ernstlich ins Auge gefasst. Es soll eine amerikanische Waggonfabrik im Begriffe stehen, den Bau von 200 Eisenbahnwagen aus Stahl vorzunehmen, und zwar sollen diese neuen Wagen bei gleicher Tragfähigkeit kaum erheblich teurer als die bisherigen und dabei wesentlich leichter sein. Die Länge eines solchen Wagens wird 9 Meter, die Breite und Höhe ungefähr 2,7 Meter betragen. Die Wagen sollen mit allen auf den amerikanischen Bahnen üblichen Neuerungen und Bequemlichkeiten ausgestattet werden.

Zur Prüfung des Trinkwassers, ob dasselbe frei von organischen Substanzen ist, gilt die folgende Methode als sehr einfach und zuverlässig. Man nimmt eine reine weisse Glasflasche, füllt dieselbe dreiviertel voll mit dem zu prüfenden Wasser und löst darin einen kleinen Löffel voll reinstem weissem Kandiszucker auf. Dann wird die Flasche gut verschlossen und 48 Stunden an einen warmen Ort gestellt. Wenn das so behandelte Wasser nach dieser Zeit flockig oder milchig wird, ist es für den Genuss ungeeignet. Bleibt es dagegen vollständig rein, so kann dies als Beweis gelten, dass verunreinigende Substanzen, die event. schädlich wirken könnten, in dem Wasser nicht vorhanden waren.

Der Weltpost-Kongress, welcher gegenwärtig in Washington tagt, befasst sich mit folgenden Fragen: Erhöhung des einfachen Gewichtes eines Briefes von 15 auf 20 gr.; im Verkehr mit Postanweisungen Erhöhung des Höchstbetrages der Sendung von 500 auf 1000 Fr. und Herabsetzung der Gebühr von 25 Cts. für 25 Fr. auf 25 Cts. für 50 Fr.; im Postpaketverkehr soll das Höchstgewicht auf 5 Kilogr. festgesetzt werden; für die Muster ohne Wert soll das Höchstgewicht von 250 auf 300 Gramm erhöht werden. Sodann kommt die vielumstrittene Frage der Schaffung internationaler Postwertzeichen zur Beratung; diese Wertzeichen sollen von einem Lande nach dem andern als Zahlung für kleinere Beträge gegeben und in allen Vereinststaaten als gültig gebraucht werden können.

Das längste Schiff der Welt. Der neue Dampfer, welchen die Firma Harland & Wolff in Belfast für die White Star-Linie baut, wird das längste Schiff werden, welches je die Meere befahren hat. Die Länge des „Oceanic“ wird 704 Fuss betragen. Der „Great Eastern“ war nur 679 Fuss lang. Die Wasserverdrängung des „Oceanic“ wird sich auf 17 000 Tons stellen. Bei dem Bau des neuen Dampfers soll der Komfort vor allem Berücksichtigung erfahren, obgleich auch eine grosse Fahrgeschwindigkeit erzielt werden soll. Das Riesenschiff wird im nächsten Januar vom Stapel gelassen werden. Es bleibt abzuwarten, ob dasselbe den gehobenen Erwartungen entspricht, denn bekanntlich hat sich der „Great Eastern“ nur kurze Zeit seines Daseins als Dampfer erfreut, angeblich weil, wie es damals hiess, seine Dimensionen zu gross seien, und fristete er nachher sein Dasein als Kohlen- resp. Frachtschiff zwischen Manchester und Liverpool.

Ein Riesenkanal zur Verbindung der Ostsee mit dem Schwarzen Meer wird in Russland geplant. Der 1600 Kilometer lange Kanal soll nach dem „Bayr. Verkehrsbl.“ in fünf Jahren fertiggestellt werden. Die Schiffe können dann durch das Innere von Russland von Riga bis Cherson fahren, anstatt den gewaltigen Umweg über Gibraltar machen zu müssen. Der Kanal ist für den Durchgang der grössten Panzerschiffe berechnet und hat 65 Meter Niveau- und 35 Meter Sohle-Breite mit 8,5 Meter Tiefe. Von Riga aus wird die Düna und mittels Kanal von Düna nach Leval die Bersina und später der Dnieper benützt, sowie die betreffenden Flussgebiete teilweise durch das Kanalnetz einbezogen, z. B. soll bei Pinsk ein Sammelbecken neben vielen grossen Hafenanlagen am Hauptkanale erbaut werden. Die Gesamtbaukosten sind auf 400 Millionen Mark berechnet; der ganze Kanal wird so hergestellt, dass die Schiffe bei Tag und Nacht mit 11 Kilometer pro Stunde fahren können, vom Schwarzen

Meere bis nach Riga also in sechs Tagen gelangen können, d. h. in weniger als der halben Zeit wie bisher.

Schweizerische Alpenpässe. Die Schweiz zählt insgesamt 14 Alpenpässe, die von der eidgenössischen Post befahren werden. Der Reisendenverkehr über diese Poststrassen war auch im Jahre 1896 ein ansehnlicher, immerhin wurde infolge des schlechten, nassen Sommers die Frequenz des Vorjahres nicht erreicht. Während im Jahre 1895 im Ganzen 152 760 Personen durch die Post befördert wurden, waren es im abgelaufenen Jahre, wie der eidgen. Staatsrechnung zu entnehmen, nur 140 424. Der Ertrag der Postkurse ergab deshalb auch nur 834 282 Fr. gegen 937 939 im Jahre 1895. Der Hauptstrom der Reisenden richtet sich wie alljährlich fast immer nach dem Engadin. Die stärkste Frequenz weisen die nach dem Engadin und Italien führenden Poststrassen auf. An erster Stelle steht die Malojaroute mit 26 938 Personen; es folgt Schyn-Julier mit 19 788, der Albul mit 14 784, Flüela mit 8803, Bernina mit 9426. Das macht im Ganzen für den Verkehr ins Engadin 77 386 Reisende, eine Ziffer, die für den Bau einer Engadinbahn nicht entmutigend sein dürfte. Einen starken Verkehr weisen auch auf der Oberalp- (Chur-Göschenen) mit 14 616 und der Splügen mit 14 173 Passagieren. Der Bernhardin zeigt eine Frequenz von 8676, der Simplon von 7512 Personen, die Furkaroute (Brig-Göschenen) verzeichnet 8706, die über die Grimsel — die Strecke Gletsch-Grimsel konnte erst Ende Juni 1896 befahren werden — nur 8644. Am schwächsten benutzt wurden der Lukmanier mit 1072 und der Ofenpass (Zernetz-Münster mit 1346 Reisenden.

London. Die Festlichkeiten für die Jubel-Feier der Königin versprechen grossartig zu werden, was sich aus den Vorbereitungen schliessen lässt, die getroffen werden. Alle Hotels und Restaurants haben mehr Angestellte engagiert als gewöhnlich. Im Cecil-Hotel allein werden 800 bis 900 Angestellte Beschäftigung finden, darunter 95 Köche. Die besten Zimmer sind für die Gäste der Königin bestellt, unter anderem besonders für die Minister-Präsidenten der verschiedenen Kolonien und deren Gefolge. Man erwartet gegen eine halbe Million Gäste. Die für die 11 Staatsmänner bestimmten Räume im Hotel Cecil befinden sich im ersten und zweiten Stock nach dem Hofraum zu. Empfangs- und Rauchzimmer werden ihnen besonders angewiesen; ebenso sind die öffentlichen Salons und das indische Zimmer mit seinem Anblick auf den Obelisk Kleopatra-Nadel, das Parlaments-Gebäude und die St. Paulus-Kathedrale für sie gemietet. Die Kosten trägt der Staatsschatz. Ferner hat das Hofmarschallamt das ganze Buckingham Palace Hotel (25 Wohnungen mit 150 Zimmern) für die Dauer der Festlichkeiten für fürstliche Gäste gemietet. Jede Wohnung besteht aus Salon, Empfangszimmer und 3 bis 5 Schlafzimmern. Die Beköstigung wird vom Buckingham Palace geliefert. Für die Zuschauer beim Festzuge und bei der kirchlichen Feier werden ausserordentliche Vorbereitungen getroffen. So hat eine Firma Spencer ihr ganzes Haus niederreißen lassen, um an dessen Stelle eine grosse Tribüne mit 1500 bis 2000 Plätzen zu erbauen, deren jeder 100 bis 150 Mk. kosten soll. Für ein Zimmer in guter Lage werden 8000 bis 4000 Mk., für ein Fenster in der besten Lage 6000 Mk. geboten.

## Vermischtes.

Fassböden aus Papier kommen in neuerer Zeit immer häufiger vor. Als ein wesentlicher Vorzug gegenüber den bisher üblichen Fassböden wird neben der Billigkeit das Fehlen der Fugen hervorgehoben. Die Papierfassböden sind schlechte Wärmeleiter und wirken äusserst schalldämpfend.

Wie reinigt man am besten Bierflaschen? Diese Frage wird durch den „Deutschen Bierbrauer“ in folgender Weise beantwortet: Von allen Reinigungsmitteln ist das Bleischrot ganz zu verwerfen, da es infolge seiner giftigen Eigenschaften gefährlich werden kann und es doch einmal leicht vorkommt, dass ein Korn in der Flasche zurückbleibt. Porzellan-schrot ist, wenn nicht in grossen Mengen verwendet, zu leicht und wirkt deshalb nicht genügend.

An Stelle dieser beiden hat man vielfach kantiges Stahlschrot angewendet, welches schwer genug ist, um eine gründliche Reinigung durchzuführen und doch nicht die unangenehmen Eigenschaften der Bleikörner besitzt. Werden Bürsten zur Flaschenreinigung verwendet, so muss natürlich sehr darauf geachtet werden, dass diese immer sauber gehalten werden. Am besten ist das Verfahren, die Flaschen mit heisser Sodaaflösung zu füllen, längere Zeit stehen zu lassen und dann tüchtig zu bürsten; wenn dann mit kaltem Wasser nachgewaschen wird, so wird die Reinigung eine vollkommene sein.

Die Lilie als Nahrungsmittel. Die von unsern Dichtern vielbesungene Lilie findet in Japan eine durchaus prosaische Verwendung und zwar als Nahrungsmittel. Die Ainos, welche ehemals wahrscheinlich das herrschende Volk in Japan waren, jetzt aber sehr zusammengeschmolzen sind, benutzen eine Lilienart sogar als Hauptnahrungspflanze. Sie gewinnen aus den Zwiebeln derselben Stärkemehl, aus dem sie eine Art kleiner Kuchen backen. Diese Kuchen sind in der Mitte durchlocht und werden an einem durch das Loch gezogenen Bindfaden aufgereiht. Daneben wird die schöne, oft als Zierpflanze bei uns kultivierte Goldlilie von den Ainos und auch von den Japanern zur Stärkemehlgewinnung benützt. Uebrigens schmecken die Zwiebeln der wilden Goldlilien besser als die der kultivierten. Auch die Zwiebel der Tigerlilie wird in Japan als Nahrungsmittel gebraucht und zwar geniesst man sie gewöhnlich einfach mit Wasser abgekocht und mit etwas Zucker versüsst, roh sind sie zu bitter. Wenn das Wasser den Bitterstoff ausgezogen hat, schmecken sie ungefähr wie grüne Bohnen. Mann kann diese Zwiebeln auch als Salat oder wie in Ostasien ziemlich alles, mit Reis geniessen. Ist uns China als das Land bekannt, in welchem die merkwürdigsten, aus dem Tierreich stammenden „Leckerbissen“ genossen werden, so scheint Japan eine Spezialität im Genusse sonderbarer Pflanzengerichte zu sein.

## Litterarisches.

„Schiffsnachrichten des Norddeutschen Lloyd.“ Unter diesem Titel ist soeben die erste 12 Seiten umfassende Nummer eines unter der kundigen Redaktion des Herrn H. Meiss, schweiz. Vertreter des „Norddeutschen Lloyd“, neu gegründeten Blattes erschienen, welches dem reisenden Publikum in zusammenhängender Form alles das vor Augen führen soll, was ihm bisher in Zirkularen und sonstigen fliegenden Blättern kundgegeben wurde. Die enorme Entwicklung, welche der „Norddeutsche Lloyd“ als überseeische Transportgesellschaft erfahren, lässt dieses neue Blatt als eine Notwendigkeit erscheinen.

Zürich und seine Gasthöfe. Eine interessante Brochüre hat Herr Enderli, Journalist in Zürich verfasst und dem Zürcher Hotelierverein gewidmet. Der Verfasser behandelt in einem 80 Oktavseiten starken Büchlein, betitelt „Zürich und seine Gasthöfe“, auf Grund authentischer Nachforschungen die Entwicklung der Hotelindustrie im allgemeinen und diejenige der einzelnen Hotels und Gasthäuser im Besondern. „Vor etwa 400 Jahren noch besass die Stadt Zürich nur ein paar wenige einfache Tavernen oder Fremdenherbergen. Selbst im Jahre 1810 zählte die Stadt nur 8 Tavernenwirtschaften. Schon 1843 finden wir etwa 13 Gasthäuser, darunter bereits das Hotel Baur en Ville und 1 Hotel Bellevue und heute zählt das Stadtgebiet nicht weniger als 50 Hotels, Fremdenpensionen und Herbergen mit etwa 3200 Betten.“ Mit heutiger Nummer beginnend, bringen wir einen Auszug aus dieser Brochüre und empfehlen inwischen das sehr interessante und von kundiger Feder geschriebene Büchlein bestens. Es erscheint im Selbstverlag des Verfassers.

## Feuilleton.

### Zürich's Hotelindustrie.\*)

Welche mächtige Entwicklung unser heutiges Zürich im Laufe der letzten Jahrhunderte durchgemacht, das offenbart sich am Besten, wenn man in gelegentlichen Müssesunden den ein oder andern Chronikband oder Sammelwerke zu Handen nimmt, dort Zahlen und zerstreute Angaben über die verschiedensten Berufsweige, bürgerlichen und staatlichen Einrichtungen etc. zusammen gruppiert und alsdann mit der heutigen Zeitlage vergleicht. Da zeigt sich das Werden und Ringen ganzer Berufsstände in interessanten Bildern. Unsere heute so mächtige Hotelindustrie der Stadt Zürich, die per Jahr einen ungefähren Umsatz von 2 1/2 Millionen aufweist, verdient es wohl, dass man einmal das von schweizerischen Geschichtsforschern in verschiedenen Werken gesammelte und verarbeitete Material herauschält und weiteren Kreisen vor Augen führt. Vor etwa 400 Jahren noch besass unsere Stadt innert ihren Mauern nur ein paar wenige einfache Tavernen oder Fremdenherbergen. Selbst im Jahre 1810, also im Anfang dieses Jahrhunderts, zählte die Stadt trotz der zahlreichen Kriegsschaaren und infolge der politischen

Umwälzungen erfolgten starken Fremdendurchzuges darunter sieben betrieben von Stadtbürgern und eine von einem sogenannten Ansässiger. Freilich mehrten sich die Gasthäuser in der Folge dann sehr rasch, schon 1843 finden wir deren etwa dreizehn, darunter bereits unsere heutigen Hotels Baur en ville, Bellevue etc., und heute zählen wir innert Stadtgebiet nicht weniger als ca. 80 Hotels, Fremdenpensionen und Herbergen, die zusammen eine Bettenzahl von etwa 3200 aufweisen. Und doch stehen wir noch nicht am Ende der Entwicklung dieses Berufszweiges. Welche Bedeutung das Gasthauswesen überhaupt für unser Land hat, mag daraus erhellen, dass nach gemachten Zusammenstellungen unsere sämtlichen schweizerischen Hotels den Wert von mehr als einer halben Milliarde repräsentieren. Bezüglich des Ursprungs der ersten Tavernen und der Gasthofindustrie sagt Liebenau, dass sich dieselbe namentlich aus den sogenannten Pilgerherbergen entwickelt habe und ungefähr ins Jahr 1000 mit den Städtegründungen zusammenfallen dürfe. Immerhin befinden sich Gasthäuser mit Beherbergungsrechten in Städten erst gegen Ende des 13. Jahrhunderts. Näher und bestimmter spricht sich über die Entstehung der Zürcher Gasthäuser Vögelin in seinem Werke „Das alte Zürich“ aus. Und wir entnehmen in der Folge auch diesem Werke zahlreiche Angaben. Vögelin leitet die Entstehung der Gasthäuser in folgender Weise ab: „Aus dem Hause, wo die Einwohner eines Ortes in geselliger Weise zusammen zu kommen und zu zehren pflegten, entwickelte sich natürlich auch

die Stätte, wo Reisende Aufnahme und Zehrung fanden, aus dem Weinhaus das Wirtshaus, das Gasthaus, die Herberge (taberna hospitium). Solange indess die Städte eine geringe Bevölkerung und bloss lokalen Verkehr besaßen, war die Aufnahme von Fremden zu eigentlicher Beherbergung Sache der Gastfreundschaft. Vornehme, Grafen und Freie suchten und fanden, soweit sie nicht eigene Häuser in der Stadt besaßen, Unterkunft bei Dienst- oder Lehnsleuten, Geistliche bei Amtsbrüdern oder in Klöstern, Geringere bei Berufs- oder Handelsgenossen, und erst im 12. Jahrhundert, als der schnell aufblühende Handel einen ungehobenen Verkehr ins Leben rief, entstanden in den deutschen Städten Herbergen zu gewerbmässiger Aufnahme von Fremden. In Zürich dürften solche mindestens schon zu Anfang des 13. Jahrhunderts vorhanden gewesen sein, da die Aebtissin um diese Zeit ihrem Meister die im Hofe Stadelhofen stehende Taberne (Taverne) verleiht, ein Gasthof in der nachmaligen Vorstadt Stadelhofen, und der bestehende lebhaft Verkehr mit Italien längst schon das Bedürfnis nach Herbergen hatte hervorrufen müssen. Im Anfange des 14. Jahrhunderts werden Tavernen zu Winterthur und zu Dielsdorf genannt und um 1368 im Hofe des Chorherrenstiftes in Zürich zu Plütern eine Taverne auf „der Weid“ oder „Weibelhöb“, mit dem Rechte des alten Masses. Von Ende des 14. Jahrhunderts an aber erscheint in der Stadt Zürich eine wachsende Zahl älterer Häuser als von „Tavernen-Wirten“ beworben. (Fortsetzung folgt.)

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

Ein-Blind-Boeg in Zinnblech  
 hat und verkauft den echt  
 amerik. Schnellpropheten  
**"RAPID"**  
 nach dem  
 alle bei  
 Brech und  
 brach-  
 kel.

(H 1894 Z)