

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 10

**Nachruf:** Todes-Anzeige  
**Autor:** Döpfner, J.

### **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:** 18.04.2026

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

## Abonnement:

Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 5.— halbjährlich.  
Ausland:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Österreich und Italien:  
Bei der Post abnommt:  
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinsmitglieder  
erhalten das Blatt gratis

## Inserate:

20 Cts per 1spaltige Petit-  
zeile oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Vereinsmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

## Abonnements:

Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 5.— pour 6 mois.  
Pour l'étranger:  
Envoi sous bande:  
Fr. 7.50 par an.  
Pour l'Allemagne,  
l'Autriche et l'Italie.  
Abonnement postal:  
Fr. 6.— par an.  
Les sociétaires reçoivent  
l'organe gratuitement.

## Annonces:

20 cts. pour la petite ligne  
ou son espace.  
Rébats en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
paient moitié prix.

# Hôtel-Revue

8. Jahrgang

3<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliars.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1873.

Rédaction et Expedition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



## Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die  
Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Hauptmann  
**Carl Schreiber - Huber**

Mitbesitzer der Righotels „Kulm“ und „Staffel“

Mittwoch den 7. März nach längerer Krank-  
heit im Alter von 50 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben,  
bitten wir Sie, dem Heimgegangenen ein  
liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

**J. Döpfner.**

### † Karl Schreiber.

Im „Luz. Tagbl.“ widmet ein Freund dem Ver-  
storbenen einen Nachruf, dem wir Folgendes entnehmen:

Am 7. ds. früh starb im Alter von erst 50 Jahren  
nach langwierigem, schwerem und, wie es sich im  
Verlaufe der Krankheit herausstellte, jede Hoffnung  
auf Genesung ausschliessendem Leiden Herr Karl  
Schreiber-Huber, der älteste der Gebrüder Schreiber,  
der Eigentümer der weltbekanntesten Gasthöfe auf  
Rigi-Kulm und Rigi-Staffel. Karl Schreiber hatte  
seit 20 Jahren speziell das Etablissement auf Kulm  
geleitet und war von daher in weiten Kreisen unseres  
Vaterlandes eine bekannte Persönlichkeit. In den-  
jenigen Kreisen, in denen er sich bewegte und mit  
welchen er verkehrte, genoss er überdies der allge-  
meinsten Achtung, denn er war ein ebenso tüchtiger,  
wie gewissenhafter und pünktlicher Geschäftsmann.

Als Hr. Schreiber von Arth, der Vater der Ge-  
brüder Schreiber, im Jahre 1861 mit Tod abging,  
hinterliess er seiner zahlreichen Familie das Hotel  
und Pension Rigi-Staffel als hypotheckenfreies Eigen-  
tum, „ledig und eigen“, wie ein Volksausdruck lautet.

Als zu Anfang der Siebzigerjahre das Zustande-  
kommen der Vitznauer und der Arther Rigiabahn ge-  
sichert war, reifte in den HH. Schreiber der Ent-  
schluss, die neue Situation auszunutzen und zum  
Bau eines Hotels auf dem Kulm zu schreiten. Von  
der Arther Unterallmeind-Korporation wurde ein Bau-  
platz etwas unterhalb und westlich des Hotels Bürgi  
um die Summe von nicht weniger als 200,000 Fr.  
erworben. Der Bau des palastähnlichen „Hotels  
Schreiber“ begann im Jahre 1872 und wurde im  
Jahre 1874 zu Ende geführt; statt der vom Archi-  
tekten berechneten Million kostete er 1,600,000 Fr.  
Später entschlossen sich die HH. Schreiber, um einer  
überbordenden, zu vielen ärgerlichen Auftritten füh-  
renden Konkurrenz ein Ende zu machen, von den in  
Aktionäre verwandelten Obligationären der verkrach-  
ten „Regina Montium“ auch noch die beiden obern  
Hotels, welche seinerzeit von der Familie Bürgi von  
Arth gebaut und von ihr an die anonyme Aktien-  
gesellschaft „Regina Montium“ verkauft worden waren,  
anzukaufen, um sie als Dependancen ihres Haupt-  
etablissemens zu verwerten. Auf diese Weise wurden  
die Gebrüder Schreiber Eigentümer aller drei Gasthöfe  
auf Kulm und der dazu gehörigen Nebengebäude.

Es ist unschwer zu erraten, dass sie sich damit  
eine gewaltige Last aufluden. Der Liegenschafts-  
besitz auf Kulm allein stieg auf gut 2 $\frac{1}{2}$  Millionen  
an; dazu kam noch der Staffel. Alle vier Hotels  
wurden als generelles Pfand für ein Obligationen-  
Anleihen eingesetzt, das zu ziemlich onerosen Be-  
dingungen hatte kontrahiert werden müssen; denn  
dasselbe fiel gerade in die Zeit, wo nach der bekann-  
ten Überspekulation, die sich nach dem deutsch-  
französischen Krieg von 1870/71 eingestellt hatte, die  
rückläufige Bewegung begann und die Krachperiode  
anhub. Die Besorgung dieser ganzen Finanz-Ange-  
legenheit ruhte auf den Schultern von Karl Schreiber  
und sie war damit in gute, besorgte Hände gelegt.

Ein Muster von Ordnung war seine ganze Leitung  
des Kulm-Hotels. Vom Morgen bis am Abend war  
er überall zu sehen, wo gearbeitet wurde; mit pein-  
licher Pünktlichkeit machte er seine Rundgänge;  
überall sah er nach, das kleinste wie das grösste  
behielt er stets im Auge. Hatte er einmal einen Be-  
fehl erteilt, so verlangte er, dass derselbe pünktlich  
ausgeführt werde, und duldete weder Nachlässigkeit  
noch Widerspruch. Karl Schreiber kannte in dieser  
Beziehung keinen Spass. Zuwiderhandelnde gegen  
seine Befehle, Trotz und Nachlässigkeit duldete er  
nicht. Das hat mancher erfahren, der auf der Stelle  
sein Bündel schnüren konnte. Fleissige, treue An-  
gestellte dagegen hatten einen guten, freundlichen  
Herrn an ihm; das beweist am besten der Stamm  
alter Angestellter, der sich jeden Sommer wieder auf  
dem Kulm zusammenfindet.

Ein grosses Etablissement von derart desjenigen  
auf Kulm zu leiten, das sich an jedem schönen  
Tage der Hochsaison füllt und wieder leert, ist ein  
mühevolleres, aufregendes Geschäft. Wenn dabei nicht  
die unbedingteste Ordnung und Pünktlichkeit in allen  
Teilen, im Bureau wie in der Küche, im Speisesaal  
und Restaurant wie in den Gesellschaftssälen und  
Schlafzimmern, in der Küche wie im Vorratsmagazin  
herrscht, so muss notwendig mitunter alles drüber  
und drunter, vieles aber auch „unters Eis“ gehen,  
wie man zu sagen pflegt. Karl Schreiber hatte eine  
Kontrolle eingerichtet, die mit der Genauigkeit einer  
Maschine arbeitete; kein Schoppen Wein kam aus  
dem Keller, kein Stück Fleisch aus der Küche, kein  
Nagel aus dem Materialmagazin, ohne dass aus der  
Kontrolle dieser Abgang ersichtlich gewesen wäre.

Seit einer längeren Reihe von Jahren brachte Karl  
Schreiber, der sich mit Fräulein Josefine Huber von  
Wallenstadt verheiratet hatte, das Winterhalbjahr in  
Luzern zu. Er ging selten in Gesellschaft, sondern  
suchte mehr seine Erholung in Spaziergängen an der  
Seite seiner Gattin, die seine treue, unzertrennliche  
Begleiterin in guten und gesunden, wie seine liebe-  
volle, unermüdete Pflegerin in kranken Tagen war.  
Obwohl jedermann in Luzern Herrn Karl Schreiber  
kannte, dessen kernhaftes, gesundes Aussehen ein  
hohes Alter zu versprechen schien, so hatte er in-  
folge seines zurückgezogenen Lebens doch nur wenig  
nähere Bekannte.

Nun ist er ins Grab gesunken, der wackere Mann  
mit dem goldenen Herzen; der Tod hat mit seiner  
Sense ein Leben niedergemäht, das von jeher der  
Arbeit und schwerlastender Pflicht gewidmet war.  
Des allmächtigen Gottes Friede sei mit ihm.

## Schweizerische Weinkultur im Ausland.

(Eingesandt.)

Bis vor einigen Jahren führte Frankreich die un-  
bestrittene Herrschaft in der Weinproduktion. Die  
Erzeugnisse dieses reichen Landes waren in allen  
Zonen bekannt und geschätzt. Kein Festessen, keine  
reich besetzte Tafel, in welchem Erdteil es sei, galt  
als etwas vollkommenes ohne Repräsentanten fran-  
zösischen Gewächses. Da schlich sich nach und

nach die Phylloxera, jener furchtbare Rebenfeind ein,  
und hauste lange Zeit im Verborgenen. Als sie  
schliesslich erkannt und die Defensive gegen die  
winzig kleine Grossmacht ergriffen und organisiert  
wurde, da war es meistens zu spät; der Schaden  
war vollständig und meilenweit standen die Reb-  
berge nackt und kahl. Doch man wusste sich zu  
helfen. Die französischen Emissäre hatten bald in  
Spanien und Italien Weinprodukte gefunden, die in  
angemessener Proportion mit einheimischen fran-  
zösischen Weinen gemischt, — die sog. Coupage, eine  
Kunst, die auch erlernt sein will —, jahrelang das  
Ausland unter klingendem Namen versorgte. Schliess-  
lich griff man noch zu andern Hilfsmitteln, worunter  
der sog. Vin de seconde cuvée, das am wenigsten  
zu tadelnde Verfahren ist.

Mit dem Niedergang der französischen Weinpro-  
duktion entstanden in anderen Ländern, deren Klima  
eine wahrscheinliche Rendite versprach, zuerst ver-  
einzelte, dann immer mehr ausgedehnte Anbau-Ver-  
suche mit Reben, um auf diese Weise den europä-  
ischen Ausfall zu decken. So entstanden die Pflan-  
zungen in Griechenland, in der Cap-Colonie, in  
Australien und Nord-Amerika, deren Erzeugnisse nur  
einen Fehler hatten, nämlich für unsern Geschmack  
nicht mundgerecht zu sein. Um in dieser Richtung  
einen Fortschritt zu erzielen, wurden zuerst in  
Algerien, wohin die Rebenkultur nach dem deutsch-  
französischen Krieg durch ausgewanderte Elsässer  
gebracht wurde, Versuche mit europäischen Steck-  
lingen gemacht. Gegenwärtig sind dort mehrere  
ausgedehnte Rebenanlagen, von Schweizern angelegt  
und nach einheimischer Art kultiviert, in Betrieb.

In Nordamerika war es der Staat Californien,  
dessen Boden kein Gold mehr abzugewinnen ist, aus  
dem aber des Menschen Fleiss und Arbeit besseres  
als schnödes Metall hervorgebracht hat. Auch hier  
sind es unsere Landsleute gewesen, welche bah-  
nbrechend vorgegangen sind. Ein Waadtländer aus  
Avenches, hat in Los Amigos (Cal.) einen Reberg  
gegründet, in welchem nur direkt aus Europa im-  
portierte Stecklinge zur Verwendung kamen. Die  
Resultate übertrafen die kühnsten Erwartungen des  
Unternehmers. Die Gewächse der Gironde, der Bour-  
gogne und der Champagne liefern, in Californien ge-  
zogen, einen Wein, welcher demjenigen des Stamm-  
landes nicht nur gleichkommt, sondern ihn in manchen  
Beziehungen übertrifft, so zwar, dass er bereits seinen  
Weg nach Frankreich gefunden hat.

Unser Landsmann hat sich jedoch nicht allein an  
französische Sorten gehalten. Er kultiviert mit dem  
nämlichen Erfolg Riessling vom Rhein und der Mosel,  
Porto und Xeres, Malaga und Muskat aus Spanien  
und Portugal, Zinfandel aus Ungarn u. A. m. Die  
meisten dieser Weine sind im Kantonslaboratorium  
in Lausanne untersucht worden. Der Alkoholgehalt  
entspricht demjenigen der europäischen Mutterweine,  
für die französischen Sorten z. B. 12—12 $\frac{1}{2}$  % Alkohol,  
Hr. Seiler, der waadtländer Kantonschemiker, schliesst  
sein Gutachten mit folgenden Worten: „Diese Pro-  
dukte sind Naturweine und besitzen ein Aroma und  
eine Qualität, welche man nur in besten einheimischen  
Sorten wiederfindet.“



## Verkehrswesen.

**Interlaken.** Die rechtsufrigen Thunersee-Ge-  
meinden erheben in einer Eingabe an das schweiz.  
Eisenbahndepartement Protest gegen die von der  
Berner Regierung befürwortete Absicht, die Züge der  
Thunerseebahn und der Centralbahn im Sommer-  
fahrplan nicht mehr auf die Schiffskurse warten  
zu lassen, wodurch der Fremdenverkehr des rechten  
Ufers grosse Einbusse erleiden würde.