

Zeitschrift:	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein
Band:	6 (1897)
Heft:	43
Rubrik:	Schweizer Handels- und Industrieverein = Union Suisse du Commerce et de l'Industrie

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: 23.02.2026

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

sie sich weit besser als im Keller. Endivie: am besten bewahrt man die Winterendivie in kalter Erde eingeschlagen auf. Sie dürfen sich nicht berühren. Zwiebeln und Knoblauch: wenn Frost eintritt, bewahrt man sie in frostfreien Kammern. Lauch: die Wurzeln werden 30 Centimeter tief in die Erde gesteckt und im Keller aufbewahrt. Petersilienwurzeln bewahrt man am besten im Keller in nur ganz mässig feuchtem Sande auf. Artischocken: im Herbst schneidet man die Blätter bis auf 15 Centimeter ab und lässt die Pflanze abtrocknen. Hierauf werden alte Körbe darüber gestellt und bei entrindender stärkerer Kälte mit Mist und Erde zugedeckt. Meertrett kann im Freien gelassen oder auch im Keller eingeschlagen werden. Melisse und Pfefferminze: überwinternt gut im Lande. Garten-Tymian: wie Melisse, nur ist es gut, im Herbst die Stöcke etwas mit Erde zu behäufeln.

Gurken einzumachen als saure oder Salzgurken. Mittelgrosse nicht zu reife Gurken, an denen keine gelben Flecken oder gelben Spitzen sein dürfen, legt man in ein Gefäß mit frischem Brunnenwasser, lässt sie 1—2 Tage darin liegen, trocknet sie dann gut ab, legt sie in kleine Fässer oder grosse Steinöpfe auf eine untergestreute Schicht von geschneitem Dill, den man hierbei überhaupt in reichlicher Menge anwenden muss, sauber gewaschenen und abgetrockneten Blättern von Sauerkirschen, sowie Weinblättern und Weinranken, legt zwischen die dicht eingeschichteten Gurken immer wieder Lagen von Dill, Kirsch- oder Weinlaub und bedeckt das Fässchen oder den Topf oben mit einer solchen Blätterschicht. Man pflegt auch Fenchel, Merrettich, Estragon, Pfefferkraut, Zwiebeln und Gewürze mit dazwischen zu legen, indessen lieben dies nur wenige, und die Gurken schmecken am besten nach dem einfachen Verfahren. Hat man die Gurken in ein Fässchen gethan, so lässt man es sogleich zuschlagen, vermische dann womöglich hartes, frisches Wasser mit so viel Salz, dass auf je 1 Liter Wasser 40—50 g Salz kommen, lässt das Salz sich völlig im Wasser auflösen und giesst es durch einen Trichter in das Spundloch, bis das Gurkenfass bis oben hinauf gefüllt ist. Am folgenden Tage, wenn das Wasser etwas eingezogen ist, füllt man nochmals nach, bis es obenau steht, verschliesst das Spundloch mit einem Korkprophen und lässt es verpacken, stellt das Fass in den Keller, wendet es nach acht Tagen einmal um und kann die Gurken nach 6—8 Wochen benützen. Falls man die Gurken in einem Steinöpf eingelebt hat, bedeckt man dieselben mit einem sauberen Holzdeckel, welcher mit einem Stein beschwert werden muss.



Appenzeller-Bahn. Im Septemb. 1897 wurden 35,500 Personen befördert (1896: 34,152.)

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 19. Oktober 9250.

Basel. Das Hotel St. Gotthard ist von Herrn E. W. Schirach käuflich übernommen worden.

Die Gotthardbahn beförderte im September 186,000 Personen (1896: 163,148.)

Der Internationale Verein der Gasthofbesitzer wählt Stuttgart zum nächsten Kongressort.

St. Gallen. Herr Biller, langjähriger Oberkellner, stachtes das Hotel Linde.

Wengernalpbahn. Im September 1897 wurden 7281 Personen befördert (1896: 7814.)

Hamburg. Herr J. C. Moser in Hamburg, Besitzer von Moerser Hotel, übernahm auch das Hotel St. Petersburg daselbst.

Montreux. Das bisher von Herrn Gaiser-Flohr gehabte Hotel Masson, hat Frau M. Thönen, Besitzerin des Hotel Jungfrau in Mürlen, übernommen.

Cannes. Herr Jean Bachl, Besitzer des Royal Victoria Hotels, Bad Homberg, wird sein Hotel in Cannes, „Hotel de Provence“ am 10. Nov. wieder eröffnen lassen.

Dortmund. Herr A. E. Edelmann, Direktor der Reichsbank, in Duisburg, wird vom 1. Januar 1898 ab die Direktion der A.-G. Hotel zum königlichen Kaiser in Dortmund übernehmen. Für die „Reichskrone“ wird ein Pächter gesucht.

Florenz. C. Koch, Inhaber vom Hotel d'Italie, übernahm auch das Hotel Grand Hotel Royal und die Paix und führt jetzt beide. Direktor in letzterem wird Herr Weiss, früher Chef de réception im Hotel du Lac zu Luzern.

Romanshorn. Das Bad Uettwil bei Romanshorn ging durch Kauf in den Besitz der Herren A. Daum (langjähriger Oberkellner im Hotel Bayer Hof in Lindau) und J. Vellmayer (Restaurant zum See-garten in Lindau) über.

Paris. In einiger Zeit wird die Umgebung der Gare de Lyon in Paris eine umfassende Veränderung erfahren, indem das dort befindliche historische Maisz-Gefangen abgerissen und durch ein grosses Hotel und andere den Platz mehr entsprechende moderne Bauten ersetzt wird.

Engadina. Für das Projekt eines Engadin Panoramas ist zur Vornahme von Studien namentlich auch für die Finanzierung (der Kostenveranschlag auf eine halbe Million Franken) ein Komitee durchgeführt worden. Peter Peier, Dr. Röhl, Präsident Tonhalle-Zürich, Alphonso Bodmer, Präses des Zürcher, Dr. Gratz, Direktor Walther, Pfr. Michel, Flor. Grand und Maier Segnati.

Zürich. Herr Carl Lang, Eigentümer des Hotel Storchen, bisher geführt durch Herrn F. Renner, gilt durch Zirkular bekannt, dass er behufs Vergrösserung seines Privatgeschäfts und der dadurch notwendig werdenden Umbauten, sich veranlasst sehe, das Hotel zum Storchen mit 1. November eingehen zu lassen.

Interlaken. In Interlaken-Ost wurde am 10. ds. der neue grosse Salondampfer „Jungfrau“ der Dampfschiffgesellschaft für den Thuner- und Brienzern-

see von Stapel gelassen. Der Stapellauf ging rasch und glücklich von statthaften. Das prächtige Boot der Firma Escher Wyss & Cie, in Zürich erbaute Boot ist für den Brienzsee bestimmt und wird sechs bis siebenhundert Personen fassen können.

Davos. Antliche Fremdenstatistik. In Davos anwanden Kurgäste vom 2. Okt bis 31. Sept.: Deutsche 396, Italiener 200, Schweizer 200, Holländer 48, Franzosen 72, Belgier 22, Russen 61, Österreicher 17, Amerikaner 47, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 50, Dänen, Schweden, Norweger 21, Angehörige anderer Nationalitäten 5. Total 1170. Darunter waren 88 Passanten.

Basel. Polizeinachrichten. Am Sonntag Abend wurden aus dem verschlossenen Zimmer eines hierigen Gasthauses 600 Fr. zwei acceptierte Wechsel und circa 100 neue goldene und silberne Taschenuhren gestohlen. Der Thäter, ein dort angestellter Portier Scheidegger aus dem Kanton Bern, hat sich mit der Beute geflüchtet. Auf seine Ergreifung und die Bebringung des Gestohlenen sind 400 Fr. Prämie gesetzt. Wie uns soeben mitgeteilt wird, ist der Dieb Donnerstag Abends in Olten verhaftet worden.

Über die Weltlinie. Weinerne berichtet die „Eng. Post“: Vom schönsten Weiter begünstigt, die die einfeste und zielgerichtetste zu Ende bringt. Das Quantum ist geringer als bis jetzt, aber die Qualität ist vorzüglich und muss zu den besten Jahrgängen gezählt werden. Die lange Regenperiode hat den feineren Trauben Chiavennasca und Rossolo wenig zugutesetzt, jedoch die sogenannten Mosttrauben haben dadurch stark gelitten.

Der Maitre d'Hotel der Königin von England, der den Wein, das Bier und die Liköre unter seiner Aufsicht hat und den Weinankauf besorgt, hat ein Jahresgehalt von 12,500 Fr. Chief-Butler ist sein Titel. Der gegenwärtige Inhaber dieser Stelle, der sowieso ein großer Weinkenner sein muss, ist bekanntlich der beste Rheinweinkenner in der Welt. Die Bedeckung und Dekoration der Tafel überwacht er; es stehen ihm zwei Spezial-Tischdecken, von denen jeder 3000 Fr. Jahresgehalt kostet, zur Seite.

Schweizer Handels- und Industrieverein. Union Suisse du Commerce et de l'Industrie.

Vom Schweizer Handels- und Industrie-Verein sind folgende Druckschriften eingegangen und können von den Mitgliedern beim Vorstande, od. beim Offiziellen Centralbureau oder beim Präsidenten des Aufsichtsrates für das Institut für Hochschule „Herrn Tschumi in Ouchy“, sowie auch bei Herrn F. Wegenstein, Hotel Schweizerhof in Neuhäusen, eingesehen werden. Einsichtnahme bezogen: L'Union suisse du commerce et de l'industrie a transmis les imprimés ci-après énumérés, que nos sociétaires peuvent consulter ou emprunter chez le Président du Comité ou au Bureau central officiel de l'Institut für Hochschule „M. Tschumi in Ouchy“. Président du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle ainsi que chez M. F. Wegenstein. Hôtel Suisse, à Neuhausen:

1. **Handelsstatistik.** Bericht zur vergleichenden Publikation über die Jahre 1885—1893.
2. Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1896.
3. Ein- und Ausfuhr der wichtigsten Waren II. Quartal 1897.
4. Zirkular betrifft die Wiederbesetzung des Konsulates in Mannheim.

sagen die Damen, wenn die betreffenden Kleidungsstücke sehr oft nach 2—3 maligen Tragen, Risse etc. auf den Fäden bekommen oder „wie Wattet“ aussandern, das ist aber kein zufälliges „Verbrinnen“ der Rohseide! sondern dieselbe wird absichtlich, um die Seide dicker und billiger erscheinen zu machen, mit Zinn und Phosphorsäure „Chorgieren“ — je mehr die Seide chargiert werden soll, durch desto mehr Zinn-Büder muss sie gezogen werden, um dieses Gift recht innig aufzunehmen. Die gefärbte Seide wird dann in einem warmen Ofen gebacken, so dass die Phosphorsäure auf den Webstuhl kommt!! — Die daraus entstehenden sogenannten Seidenstoffe müssen nach kurzen Gebrauch wie Zunder reißen, je nachdem die Seide mehr oder weniger chargiert wurde. Die teuren „Kaki“-Mäntel sind jetzt sehr gewöhnlich — Mustere von meinen echten Seiden sende ich umzugeben. Die Stoffe werden franko eingesandt.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.



Profitable Gäste. Kellner: „Was befehlen die Damen? — Damen: „Bringen Sie uns drei Glas frisches Wasser — Brause-Limonade-Bonbons haben wir bei uns!“

Energisch. Kondukteur: Bitte, die Cigarre weglegen — das Rauchen ist im Wagen verboten — Aber ich belästige doch Niemand, ich bin ja ganz allein drin. Kondukteur: Ganz egal — und wenn gar Niemand drin sitzt — gerochert wird nicht!

International. Mein Onkel Fritz ist ein komischer Kauz. Dieser alte Schwede ist gern ein ungarisches Cotelet, italienischen Salat, schweizer Käse und amerikanisches Rauchfleisch. Dazu trinkt er dann ein Glas französischen Sekt, bayerisches Bier oder dänischen Korn. Kommt ihm in Gesellschaft etwas spanisch vor, dann empfiehlt er sich englisch. Ärgert ihn aber Einer, dann spricht er ein kräftig Wort deutsch mit ihm.

Theater.

Repertoire vom 24. bis 31. Oktober 1897.

Stadttheater Basel. Sonntag 3 Uhr: *Minna von Barnhelm*, Lustspiel. Sonntag 7½ Uhr: *Die Jüdin*, Oper. Montag 7½ Uhr: *Die goldene Era*, Lustspiel. Mittwoch 7½ Uhr: *Der Obersteiger*, Operette. Donnerstag 7½ Uhr: *Fra Diavolo, oder Das Gasthaus zu Terracina*, komische Oper. Freitag 7½ Uhr: *Die Jungfrau von Orleans*, Tragödie. Sonntag 3 Uhr: *Maria Stuart*, Trauerspiel. Sonntag 7½ Uhr: *Die goldene Era*, Lustspiel.

Stadttheater Bern. Repertoire ausgeblichen.

Stadttheater Luzern. Sonntag 8 Uhr: **Jägerblut*. Montag 8 Uhr: **Der Protzenbauer von Tegernsee*. Dienstag 8 Uhr: **In Austragstüberl*. Mittwoch 8 Uhr: **Der Schlagring*. Freitag 8 Uhr: *Hotel zum Freihafen*. Sonntag 4 Uhr: *Kabale und Liebe*. Sonntag 8 Uhr: *Die Federnaus*.

* Gastspiel des Schlierseer Bauerntheaters.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Die Meistersinger von Nürnberg*, Oper. Montag 7½ Uhr: *Meerleuchten*, Schauspiel. Mittwoch 7½ Uhr: *Martha*, Oper. Donnerstag 7½ Uhr: **Lieserl von Schliersee*, Volksstück. Freitag 7½ Uhr: **Albenrausch und Edelweiss*, Volksstück. Samstag 7½ Uhr: **Der Schlagring*, Charakterbild. Sonntag 3 Uhr: **Der Herrgott schnitter von Ammergau*, Volksstück. Sonntag 7 Uhr: *Lohengrin*, Oper.

* Gastspiel des Schlierseer Bauerntheaters.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Die Seide ist verbrannt!

G. Rychner Mühlegasse Zürich I.
Special-Agentur
Kauf und Pacht von
Hôtels & Restaurants

Zu verkaufen:

1605

- 1 Kurhotel im Engadin im Preise von Fr. 275,000.
- 2 Badhotel im Südschw. Oberland, Preis Fr. 50,000.
- 3 Hotel im östlichen Tessin, Preis Fr. 20,000.
- 4 Kurhotel im Berner Oberland, im Preise von Fr. 175,000.
- 5 Hotels in Zürich in Preisen von Fr. 200,000 und Fr. 270,000.
- 6 Hotels im Toggenburg in Preisen von Fr. 60,000 bis 90,000.
- 7 Hotel in Basel, Preis Fr. 350,000.
- 8 Hotels im Emmental, in Preisen v. Fr. 58,000, 82,000 u. 120,000.
- 9 Hotels im Kt. Zürich, in Preisen v. Fr. 70,000, 88,000 u. 118,000.
- 10 Hotels im Kt. Thurgau, in Preisen v. Fr. 87,000 u. Fr. 90,000.
- 11 Hotels im Kt. Aargau, in Preisen v. Fr. 80,000 u. Fr. 110,000.
- 12 Hotels im Kt. St. Gallen, in Preisen v. Fr. 70,000 bis 125,000.
- 13 Hotels im Kt. Graubünden, in Preisen Fr. 170,000 und Fr. 330,000.
- 14 Hotels im Kt. Uri mit 16 und 50 Betten.
- 15 Hotel am Rheinfall, Jahresgeschäft, 25 Zimmer.
- 16 Mineralbad in der Ostschweiz, Preis Fr. 45,000.
- 17 Bergotel im Kt. Bern mit zirka 1200 Jucharten Wald und Weideland, Preis Fr. 220,000.
- 18 Jahresgeschäft, Kurort, im Kt. Graubünden, Preis Fr. 115,000.
- 19 Jahresgeschäft, Kurort, im Kt. Graubünden, Preis Mark 140,000.
- 20 Angemeldete Kauf- u. Pachtliebhaber:
- 21 Kaufliebhaber für Hotels offerieren je Fr. 20,000 bis 100,000 Anzahlung.
- 22 Pachtliebhaber für Jahres- oder Saisongeschäfte offerieren bis Fr. 15,000 Pachtzins.

MAX OETTINGER
CIGARREN-IMPORT-HAUS
BASEL



MAISON FONDÉE EN 1811

CHAMPAGNE
Pommery & Greno, Reims

CARTE BLANCHE GOUT FRANCAIS SEC AMERICAIN EXTRA SEC ANGLAIS
Agent général pour la Suisse, Italie, c. A. DELVAUX, NEUILLY-SUR-SEINE.

BOUVIER FRÈRES
NEUHAUTEL (SUISSE)

SWISS CHAMPAGNE

DOUX TRÈS SEC MI-SEC BRUT ROSÉ

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Prospectus gratis und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.

Reingehaltene
Neuenburger-Weine
und
Französische Rotweine.

Bestens empfohlen.

REINHEIT
COLIN & URECH
NEUCHATEL.

Empfohlen von Hotels grösstes und franko.