

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 7 (1898)  
**Heft:** 43

**Artikel:** Ananas  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-523318>

#### 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:** 20.02.2026

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

hohen Orangerien, die sich aus Blattplänen und wahren Prachtexemplaren blühender Rosenbäume zusammensetzen, ließ ein Streichorchester den ganzen Abend seine einschmeichelnden Melodien ertönen. In der Mitte des Salons plätscherte eine zierliche Fontaine, deren hochaufstrebende und beim Niedersinken in Milliarden von Automen zerstürbende Strahlen nicht etwa aus dem gewöhnlich zu derartigen Zwecken zur Verwendung kommenden Fluidum, sondern aus echter Eau de Cologne bestanden. Diese kleine Extravaganz kostete der Dame nahezu 2500 Fr. allein an Kölnischer Wasser. Das ganze, geradezu feenhafte Arrangement erregte allerdings sehr viel Bewunderung; Nachahmung aber hat es bisher nicht gefunden. Denn abgesehen vom Kostenpunkt, kamen die Geladenen im Laufe des Abends fast einmütig zu der Überzeugung, dass das splendide Diner mit den ausgezeichneten Weinen ihnen weit besser behagt haben würde, wenn es in einem mit weniger betäubenden Düften angefüllten Raum hätte eingenommen werden können. Die Mehrzahl der Damen musste sich sehr zusammennehmen, um die liebenswürdige Wirthin nicht durch Ohnmachtsanfälle zu erschrecken oder gar zu verletzen.

## Ananas.

Ueber die Ananas im Kongogebiet, die Königin unter den Früchten dieses Tropenlandes, bringt die Zeitschrift „Mouvement Géographique“ einen interessanten Aufsatz. Man unterscheidet in den Waldgebieten des unteren Kongo zwei Arten von Ananas (*Ananassa saliva*), die eine mit breiten, die andere mit schmalen und sehr langen Blättern; die letztere hat eine bedeutend grössere Verbreitung und kommt z. B. an den Ufern des Sankuru und Lomani als einzige Art vor. Auch in den arabischen Gebieten von Ostafrika gibt es eine Ananasart, die jedoch sehr kleine Früchte besitzt, die nicht stärker werden, als etwa zwei Daumen dick; die westafrikanischen Arten haben weit grössere Früchte. Wie die meisten afrikanischen Kulturpflanzen, so ist auch die Ananas nicht in diesem Erdteil eingeboren, sondern von Amerika durch die Kongomündung, wo auf den Sklavenmärkten ein lebhafter Ein-tausch amerikanischer Produkte stattfindet, ins Innere von Afrika eingeführt. Obgleich die Ananas jetzt schon bis in das Herz des Erdteils vorgedrungen ist, ist sie doch noch gar nicht lange in Afrika heimisch. Ursprünglich ist diese Pflanze auf den Antillen zu Hause, von wo sie noch heute in grossen Massen besonders nach den Vereinigten Staaten ausgeführt wird, sie findet sich aber heute bereits in fast allen tropischen Gebieten. Besonders gross sind die Kulturen der Ananas auf den Azoren, die eine vorzügliche Sorte erzeugen und England und das westliche Europa versorgen. Weitere Produktionsgebiete sind Ostindien, die Halbinsel Malakka und die Philippinen; auf diesen spanischen Inseln und in Singapur verwertet man übrigens auch die Blätter der Ananas, aus denen man einen sehr halbaren Gewebestoff gewinnt, der sich zur Herstellung von Netzen und Seilen eignet, auch wird daraus ein ausgezeichnetes Papier hergestellt. In Afrika findet sich die Pflanze besonders längs der Handelswege. In der Gegend der Kongo-Kataraque bildet sie streckenweise ein un durchdringliches Dickicht. Oberhalb Stanley Pool scheint die Ananas sich längs des Laufes des Kongos aufwärts verbreitet zu haben und findet sich noch in der Gegend der Aequatorstation oberhalb der Mündung des Ubangi. Die Fruchtbarkeit der Ananas in Inner-Afrika ist eine ganz außerordentliche, sie bedeckt besonders die Gipfel der bewaldeten Hügel, wo sie mit ihren behaarten, langen Blättern ein un durchdringliches Dickicht bildet, in dessen Schatten die Früchte reifen. Im Jahre 1893 erntete die Katanga-Expedition, ohne von ihrem Wege abzuweichen, in zwei Stunden mithöchst über 2000 Früchte. Der bekannte Afrikareisende von der Decken schrieb seiner Zeit: Die Europäer glauben die Früchte in ihrem Lande auch zu kennen, aber es ist wohl ein gewisser Unterschied zwischen der Ananas aus einem Gewächshaus und der aus den afrikanischen Wäldern, wo ihr Duft auf mehr als 20 Meter Entfernung die Luft erfüllt. Die Früchte in diesen wilden Ananas-gestrüppen übertreffen auch die von den Negern in ihren Gärten gehaltenen Früchte; weil jene im Schatten reifen, sind sie saftiger und behalten ihren Geschmack länger. Die Ananas ist eine sehr lebenskräftige und starke Pflanze, am Kongo wird sie fast zu einem Baume. Die goldgelbe Frucht der Ananas ist eine sogenannte Scheinfucht und entsteht durch das Zusammenwachsen zahlreicher fleischiger Fruchtknoten, die in sich abgeplatte Samen von schwarzer Farbe enthalten. Die schwarzen Samen sollen leicht Dysenterie erzeugen und man soll daher darauf achten, sie nicht mitzutzen. Man sagt der Ananas ferner nach, dass ihr Genuss das Fieber begünstige, doch ist dies an sich jedenfalls nicht richtig. Es kommt allerdings vor, dass Leute, wenn sie stark erhitzt etwas reichlich von dem kühlenden Saft der Ananas geniesen, an Fieber erkranken, weil der Saft der im Schatten gereiften Ananas eine verhältnismässig niedrige Temperatur besitzt und daher eine zu schnelle Abkühlung herbeiführt. Man kann daraus doch aber nicht der Ananas einen Vorwurf machen, sondern nur dem unvorsichtigen und unmässigen Menschen. Die Blätter der Ananas sind sehr zäh, mit starken Randaornamenten bewaffnet und erreichen eine Länge von über einem Meter. Die Eingebohrten am Kongo ziehen die Fasern aus den Blättern heraus, um Bindfaden daraus zu drehen und Stoffe daraus zu verfeinern. Die Fortpflanzung der Ananas geschieht auf künstlichem oder natürlichem Wege, durch Ableger,

sei es durch seitliche Sprossen oder durch die starren Blattbuschel, welche die Frucht krönen. Wenn diese auf den Boden fallen, so schlagen sie bald Wurzel. Die dichten Ananasgebüsche, unter dem Walde versteckt, und von anderen Gesträuch beschattet, sind besonders an den Flussufern und an den Karawanenstrassen häufig. Der Neger, der zur eigentlichen Kultur einer Pflanze, die er nur als Leckerbissen betrachtet, meist zu faul ist, beginnt sich damit, einfach die Früchte aus den wilden Ananasgebüschen einzusammeln und überlässt im Übrigen die weitere Sorge der Natur selbst. Diese besorgt das aber auch ohne Zuthun des Menschen in ausgezeichneter Weise, denn es gibt kaum eine Pflanze, die sich von selbst leichter fortpflanzt als gerade die Ananas. Was der Mensch dazu kann, besteht höchstens darin, die Blattkronen und die seitlichen Triebe auf den Boden zu werfen. Durch den Regen und den Wind werden diese Ableger fortgetragen und geben so der Pflanze eine weitere Verbreitung. Durch die innerhalb der Gehege zu Boden fallenden Früchte erhält das Ananasdickicht immer jungen Nachwuchs und wird schliesslich für Menschen und Tiere völlig un durchdringlich.



## Vermischtes.

**Verschluckte Fischgräten** bewirken furchtbare Husten- und Erstickungsanfälle, wenn sie sich nicht gleich entfernen lassen. In diesem Falle kann man sie dadurch weich machen und zum Teil lösen, dass man von Zeit zu Zeit einen Schluck einer zweiprozentigen Salzsäurelösung (14 Tropfen auf 50 Gramm Wasser) trinkt. Hat man dies nicht zur Hand, so nimmt man Essig, der eine gleiche, wenn auch nicht ebenso starke Wirkung ausübt.

**Um das Schimmeligwerden eingemachter Früchte zu verhindern**, ist das Be-gießen mit Rum ein bei vielen Hausfrauen beliebtes Schutzmittel, das jedoch nicht rückhaltlos zu empfehlen ist, da es den feinen Fruchtgeschmack sehr beeinträchtigt. Bei feinen Früchten und Fruchtgelees sollte die Hausfrau deshalb von Rum ganz abssehen. An seiner Stelle ist das etwa zentimeterhohe Bestreuen mit feinem Zucker bei Fruchtgelees sehr empfehlenswert, bei anderen eingeschlagenen Früchten ein Stück in reinem Spiritus getränktes Pergamentpapier, das über die Früchte gelegt wird, dieselbe günstige Beeinflussung wie der Rum, ohne dessen lästigen Beigeschmack.

**Um das Schnarchen zu verhindern.** Ein Zimmermann in Chicago ist, wie man berichtet, der „geniale“ Erfinder einer bereits patentierten kleinen Vorrichtung, die das Schnarchen verhindern und sogar abgewöhnen soll. Die Erfindung ist nun nicht etwa das Resultat seiner Geschicklichkeit als Zimmermann, sondern des jahrelangen Grübelns, dem sich der Mann hingab in dem dringenden Verlangen, sich selbst von einem Uebel zu befreien, das ihm, so lange er denken konnte, Ärger und Verdruß bereit hatte. Er schnarchte und dies in einer Weise, dass Niemand es in derselben Wohnung, geschweige in demselben Schlafzimmer mit ihm aushalten konnte. Und der Aermstörte nicht nur andere mit dem furchtbaren unmisslichen Geräusch, das er während des Schlafens hervorbrachte, sondern auch sich selbst, da ihn die dröhrenden Laute, die er so unfreiwillig ausführte, sehr häugt aus dem besten Schlummer weckten. In seiner Verzweiflung hatte er sogar schon zu Sympathiet mitteln gegriefft, an die er gar nicht recht glauben konnte, und die deshalb auch wohl keinen Erfolg hatten. Es war ihm gelungen, sich in den Besitz eines Stücks Hochzeitskuchen zu setzen, der von der Hochzeit einer Frau herrührte, die den siebensten Sohn eines siebenen Sohnes geheiratet hatte; hiervon ass er nun mit grosser Gewissenshaftigkeit jeden Abend vor dem Schlafengehen ein kleines Stückchen, doch auch dieses Mittel verschlug nichts, obgleich es ihm eine erfahrene Kartellgerber als unübertraglich geraten hatte. Endlich glückte es dem geplagten Manne, die erwähnte Erfindung zu machen, die in einem sehr einfachen Apparat besteht, der mit einem Knebel Ähnlichkeit hat, aber durchaus nicht so unbedeutend wie ein solcher ist. Das Ding besteht aus zwei miteinander verbundenen Teilen, von denen der eine aus einer für Gaumen und Zähne nicht unangenehmen Masse hergestellt ist und im Munde ruht, während der andere am Kopfende des Bettes angebracht wird. Das auf der Zunge ruhende Polsterchen kann also nicht verschluckt werden; es reicht auch nicht so weit, dass man ein Ersticken zu befürchten hätte und belästigt den Schläfer nicht im geringsten, aber es hindert ihn daran, andere Leute im schönsten Schlummer zu tönen!

**Künstliches Eiweiß.** Auf dem medizinischen Kongress in Madrid ist Professor Finkler aus Bonn mit der Mitteilung hervorgetreten, es sei ihm gelungen, auf künstlichem Wege Eiweiß herzustellen. Die Bedeutung eines solchen Fortschrittes ist Jedermann einleuchtend, denn selbst den Laien ist es bekannt, dass die in unsern Nahrungsmitteln enthaltenen Eiweißstoffe für die Erhaltung des Körpers von grosser Wichtigkeit sind, so dass man wohl sagen kann, mit der Entdeckung des Verfahrens zur Herstellung von künstlichem Eiweiß sei auch eines der interessantesten Probleme moderner Wissenschaften eröffnet. Berthelot, der berühmte französische Chemiker, hat vor nicht allzu langer Zeit in glänzender Weise dieses Zukunftsbiß entrollt: wie die Mensch-

heit einmal ihre Nahrung nicht durch Massenhinschlachtung von Tieren gewinnen, sondern ein Pulver täglich genügen wird, den stärksten Mann bei Kräften zu erhalten. Ist es den Professor Finklers gelungen, den Traum zu realisieren? Der Berliner Korrespondent des „N. W. Tgbl.“ schreibt: So erstaunlich die Madrider Meldung über die Herstellung von künstlichem Eiweiß durch Professor Finkler auch war, so müssen diese Mitteilungen doch wohl ernst genommen werden. Jetzt liegen ausführliche briefliche Berichte über den Vortrag Finklers vor. Hienach sind schon seit einiger Zeit praktische Versuche mit dem künstlichen Eiweiß gemacht worden. Kranken konnten täglich 30 bis 70 Prozent der ihnen gereichten Dosen des Präparats aufnehmen, was einer Zufuhr von 150 bis 350 Gramm Fleisch entsprach, während gesunde Personen die Beimengung von 200 Gramm künstliches Eiweiß, die also etwa einem Konsum von zwei Pfund Fleisch entsprechen würde, anstandlos vertragen. Bei Kranken sind nach Finklers Mitteilungen bedeutende Gewichtszunahmen in einzelnen Fällen bis zur Verdoppelung beobachtet worden. Der Initiative des preussischen Herrenhausmitgliedes Grafen Douglas ist es zu danken, dass der Finklersche Gedanke einer Reform der Volksernährung schnell in die That umgesetzt worden ist. Graf Douglas hat zusammen mit dem Regierungsassessor, Freiherrn von Rodenhausen die Errichtung einer im grössten Stile angelegten Fabrik übernommen, in welcher, um die Finklersche Idee dem allgemeinen Wohlbefinden zu machen, das künstliche Eiweiß zu einem sehr geringen Preise hergestellt werden soll. — Finkler hat 15 Jahre an seinen Versuchen gearbeitet.



## Kleine Chronik.

**Albulalubahn.** Im Beversthal ist ein Tunnel für die Albulalubahn in Angriff genommen worden.

In Château d'Oex brannte Dienstag nachts die Fremdenpension Martin Rosa nieder.

**Bergbahn Rorschach - Heiden.** Der Monat September zeigt eine Reisendenzahl von 9120 gegen 6471 im Vorjahr.

**Wiesbaden.** Dem Verein nach verkauft Herr F. Götz das „Hotel Villa Nassau“ für 840,000 Mk. in Gold. Inventar an Herrn Gustav Häffner.

**Zürich.** Hier starb Herr Glasbäder Julius Widmer-Düring im Alter von 57 Jahren; er war z. Z. Direktor des Hotels Rigi-Kaltbad.

**Baden-Baden.** Das Hotel Sommer verkauft der Herren Gebrüder Sommer an Herrn Otto Biegener z. Z. Direktor des Hotels Royal in Bonn. Übernahme am 1. März 1899.

**Cannes.** Herr Bachl, Besitzer des „Royal Victoria Hotel“ in Bad Honnung lässt sein „Hotel de Provence“ in Cannes am 10 November durch seinen langjährigen Direktor A. Bullo wieder öffnen.

**Berlin.** Die Generalversammlung der Hotelbetreibergesellschaft zu Berlin, welche die verschiedenen, in Central-Hotel gelegenen Betriebe führt, setzte die Dividende für das erste Geschäftsjahr auf 7% fest.

**Spieler.** Das Hotel Spiegelhof ist mit sämtlichen Dogenzurzen um den Preis von 375,000 Fr. an die Herren Gebrüder John, langjährige Angestellte im Schweizerhof in Luzern, übergegangen. Amtsnahme 1. April 1898.

**Telephon.** Die Anlage einer Telefonlinie Paris-Bischwiller-Berlin soll bald Schweiz-Banzeitung“ deutlich erfolgen. Die bezüglichen Verhandlungen zwischen den drei in Betracht kommenden Staaten sind, wie deutsche Blätter melden, abgeschlossen.

„Witwenwein.“ Die Weineisen in der Umgebung von Meaux und Vincennes am 14. ds. be-gonnen. Eine Mitteilung eines Gewissenshaftigen lautet: „Von den weinstarken Weinern kann man einen Wein, von den weinleichten englischen Touristen mit Jubel empfangen werden. Eine Kanone schoss man zu Ehren ab und ein brillantes Feuerwerk leitete einen Ball ein, dem man zur Feier des seltenen Ereignisses veranstaltet hatte.“

**Luzern.** Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzern abgestiegenen Fremden:

Hotelbedienste mitgenommen. Cathrein bleibt nur bis zum nächsten Frühjahr an Kap und kehrt dann, wenn alles im Gang ist, wieder zurück. Es soll noch ein ähnliches Hotel im Kapland gebaut und unter die Leitung Cathreins gestellt werden.

**Mittel gegen Mosquitos.** Ueber eine originelle Verwendung des Calcium-Carbids wird geschrieben: Die Mosquitos, die man an der Riviera und im ganzen Süden Italiens sind bekanntlich ärger Feinde des Menschen. Letzter ist ein Stoff, der aus Calcium carbide besteht, ein brennendes Streichholz einen Moment darauf, so geht es einen kleinen Knall und einen starken Dunst. Letzter wirkt sofort beraubend auf die Mosquitos: man kann dann noch lange Zeit das Fenster offen lassen — ohne dass sich neue Tiere ins Zimmer wagen. Das Experiment, das täglich einmal erneuert werden muss, ist an sich ganz harmlos, da eine gefährliche Explosion ausgeschlossen ist. Der Angriff ist für kurze Zeit ganz unbeschädigt, wenn sich auch nicht gerade hochgradig, höchstens er angenehm sei. Vorbrennende Knoblauchwurst ist ähnlich. Das ist wohl kein Parfum für Jedermann; aber, wie es schon den Mosquitos eine höllische Nacht zu verdanken hatte, wird wissen, welches von beider Uebeln das kleinere ist.

**Telephon.** Ueber die Anwendung von Glühlampen im Telephonbetriebe gibt die „Elektrotechnische Zeitschrift“ eine bemerkenswerte Mitteilung. Das Telephonbüro in Basel war vielleicht die erste Anstalt ihrer Art, die vor etwa zwei Jahren Glühlampen als Signallapparate in ihrem Dienst benutzt. Jetzt hat eine grosse Gesellschaft in Ohio ein ähnliches Verfahren in erheblich erweiterten Masse in Benutzung genommen. Bei dem dortigen Telephonbüro ist der Angriff durch Glühlampen ersetzt. Wenn ein Abonent anruft, so leuchtet auf dem Amtse die seiner Nummer entsprechende Glühlampe auf, so dass der Beamte sofort den Ursprung der Anfrage erkennen und die darunter befindliche Abfrageklappe stöpseln kann, dann erlischt die Glühlampe von selbst. Nun gehören noch zwei Abreglampen zu jeder Verbindung. Die eine von ihnen glüht so lange, bis der Angerufene sein Telefon vom Haken nimmt, s dass der Beamte genau erkennen kann, ob die gewünschte Verbindung hergestellt ist oder nicht. Die dritte Glühlampe erleuchtet sich bei Beendigung des Gespräches, so lange wie der Beamte die Unterbrechung nicht vorgenommen hat. Diese Einrichtung erscheint als so praktisch, dass sie jedenfalls an Verbreitung gewinnen wird.

**Ueber eine Hochzeitsreise auf den Gipfel des Montblancs.** wird berichtet. Ein unternehmerisches Ehepaar aus Orleans in Frankreich, das vor kurzem seine Hochzeit gefeiert hat, fasste den etwa excentrischen Entschluss, bei der jetzigen Jahreszeit den Montblanc zu besteigen, um auf dem Gipfel „den vor dem Altar gelobten Schwur zu wiederholen“. In Gesellschaft von zwei Führern machten sich die Übermütigen Leutchen denn auch mutig auf den Weg und unverdrossen kämpften sie sich durch die furchtbaren Schneestürme hindurch; allen Gefahren und Schwierigkeiten trotzend, verfolgten sie die zwölftägige Emporklimmung, erreichten sie mit stolzem Triumpfgefühl im Herzen die 15.800 Fuss über dem Meeresspiegel liegende Spitze des Berges. Hier umarmten sie sich und schworen sich in Gegenwart der ob solcher Tapferkeit ganz verwunderten Führer ewige Treue. Ein so kühnes liebendes Ehepaar hatten die rauen Burschen allerdings noch nicht kennen gelernt. Den noch mit weit grösseren Gefahren verbundene Abstieg wurde ebenso erfolgreich aufgehoben und nach einer längeren Abwesenheit kehrten die von Bergseitigen in ein luxuriöses Hotel in Annecy zurück, wo sie von den Bewohnern und den wenigen englischen Touristen mit Jubel empfangen wurden. Eine Kanone schoss man zu Ehren ab und ein brillantes Feuerwerk leitete einen Ball ein, dem man zur Feier des seltenen Ereignisses veranstaltet hatte.

**Luzern.** Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzern abgestiegenen Fremden:

	Umfasst die Zeit vom 1. Mai bis 15. Oktober			
	Total 1898	Total 1897	Total 1896	Total 1895
Deutschland . . . . .	35,362	31,876	28,661	30,689
Oesterreich-Ungarn . . . . .	3,161	3,071	2,859	3,090
Grossbritannien . . . . .	18,922	17,149	19,704	20,311
Vereinigte Staaten und Canada . . . . .	5,040	8,516	10,446	11,885
Frankreich . . . . .	9,452	8,702	9,829	9,130
Italien . . . . .	2,947	2,944	3,012	2,762
Belgien und Holland . . . . .	4,017	3,673	3,904	4,263
Dänemark, Schweden und Norwegen . . . . .	953	681	816	928
Spanien und Portugal . . . . .	180	336	523	467
Russland (mit Ostsee- und Schwarzmeerküste) . . . . .	3,198	2,811	3,085	2,888
Balkanstaaten . . . . .	316	278	351	432
Schweiz*) . . . . .	17,992	13,924	12,815	12,810
Asien und Afrika . . . . .	698	654	691	762
Australien . . . . .	192	239	176	165
Verschiedene Länder . . . . .	307	334	304	427
	102,168	95,258	97,185	101,664

\*) Vereine, Gesellschaften, Schulen, Geschäftsreisende etc. sind in diesen Zahlen nicht beinhaltet.



**Nach Davos.** Eine entscheidende Antwort auf Ihre Anfrage kann erst in nächster Nummer erfolgen, warten Sie also ab.

## Theater.

Repertoire vom 30. Oktober bis 6. November 1898.

**Stadttheater Bern.** Sonntag: *Die Hugenotten*.

Montag: *In Behandlung*. Dienstag: *Französische Gastvorstellung*. Mittwoch: *Lohengrin*.

Donnerstag: *Nora*. Freitag: *Die Jüdin*.

Samstag: *Des Meeres und der Liebe Wellen*.

Sonntag: *Eifersucht (Jalousie)*. Dazu: *Cavalier rusticana*.

**Stadttheater Luzern.** Sonntag nachmittags:

*O die Männer* Sonntag abends: *Im Fegefeuer*. Montag: *Die Journalisten*. Mittwoch:

*Sohn der Wildnis*. Freitag: *Im Fegefeuer*.

Samstag: *Berner Oper*. Sonntag abends: *Die Strohwillette*.

**Stadttheater Zürich.** Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Faust II*. Montag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Johannes*. Mittwoch 7<sup>1/2</sup> Uhr: *A basso porto*. Donnerstag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Mignon*. Freitag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Rosmersholm*. Samstag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *Des Meeres und der Liebe Wellen*. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Stroh*. Sonntag 7<sup>1/2</sup> Uhr: *A basso porto*.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.