Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 45

Artikel: Das Umgähren bereits vergohrener Weine : aus der "Deutschen Wein-Zeitung"
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523328

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: 09.10.2025

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

Basel, den 12. November 1898. * № 45. * Bâle, le 12 Novembre 1898.

Erscheint ◆ ◆ Samstags

Paraissant ◆ ◆ le Samedi

Hôtel-Revue

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.—
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.

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. pour la petite-ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins. 7. Jahrgang | 7me 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.

Fremdenbetten Lits de maîtres

Herr F. Infanger, Hotel Terminus, Winterthur 40
Herr Albert Müller, Hotel Cassandra am Rheinfall, Neuhausen 44

Ein neues Hotel-Adressbuch

für Deutschland, Oesterreich-Ungarn, Schweiz und die Donaustaaten ist von der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ in Zürich soeben herausgegeben worden. Der Herausgeber ersucht uns, dasselbe einer dem Werte desselben entsprechenden Kritik zu unterziehen, welchem Wunsche wir um so lieber nachkommen, als wir damit unseren Hoteliers einen Dienst erweisen.

Der Herr Redakteur und Leiter der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ schildert im Vorwort die Schwierigkeiten und den Indifferentismus seitens der Hoteliers, mit welchen er zu kämpfen gehabt habe und welchen Umständen es zuzuschreiben sei, wenn das Adressbuch Unvollständigkeiten und Irrthümer aufweise. Wir selbst kennen diese Schwierigkeiten und wissen nur zu gut, dass es nicht nur schwer hält, ein vollkommenes Adressbuch herzustellen, sondern dass dies überhaupt ein Ding der Unmöglichkeit ist, weil erstens die gewünschten Auskünfte nicht alle erhältlich und weil schon während der Zeit des Druckens wesentliche Aenderungen im Bestand der Dinge eintreten.

Nach dieser Richtung hin wäre also dem Herausgeber kein Vorwurf zu machen, dagegen weist das Vorwort Versprechungen auf, die im schärfsten Widerspruch zu dem Gebotenen stehen. So ist z. B. gesagt: „Jeder Hotelier, Gastwirt etc. kann seinen Gästen vermittelst dieses Buches geeignete Einkehr- und Aufenthaltsorte in den verschiedenen Gegenden der benannten Länder angeben“. Und: „Jeder Reisende, der im Besitze des Büchleins ist, kann, ohne Jemanden fragen zu müssen, seinem Zweck entsprechende Hotels finden, eventuell sein jeweiliges Absteigequartier zum Voraus bestimmen“, und dann weiter: „Kaufleute, welche mit Hotels arbeiten oder mit solchen in Verbindung zu treten wünschen, können die gegebenen Adressen zum Versandt von Zirkularen benützen, wobei es sich als ratsam erweist, auch da, wo der Name des Inhabers von Hotels beigefügt ist, nur den Titel des Hotels zu schreiben etc“.

Fasst man diese drei Punkte ins Auge und prüft das Buch auf seinen Inhalt, so muss man zu dem Schlusse kommen, dass dasselbe weder für den Hotelier, noch für den Reisenden, noch für den Kaufmann von praktischem Wert ist. Für den Hotelier desshalb nicht, weil es seinem Hauptinhalte nach nur die Namen der Hotels aufweist und auch nicht die geringsten Anhaltspunkte enthält, aus welchen ersichtlich wäre, ob dieses oder jenes Hotel für diesen oder jenen Reisenden geeignet ist. Aus demselben Grunde kann das Buch auch dem Reisenden nicht als Führer oder Ratgeber dienen, höchstens dann, wenn er wissen will, wie viele Hotels an diesem oder jenem Ort überhaupt vorhanden sind. Von der Möglichkeit, ein für seine Ansprüche *geeignetes* Absteigequartier an Hand dieses Buches auszuwählen, keine Spur, es sei denn, dass er sie alle kenne in Bezug auf Rang, Preise und Einrichtung, in diesem Falle aber ist für ihn ein Adressbuch überflüssig.

Des ferneren ist hervorzuheben, dass dieses Buch sozusagen alle mit Beherbergungsrecht versehenen Etablissemente in der Schweiz anführt, auch solche an Orten, „wo die Hasen und Füchse einander ‚Gute Nacht‘ sagen,“ und weil nun besondere Merkmale unter den Hotels I. und V. Ranges in diesem Buche nicht vorhanden, so sieht man vor lauter Bäumen den Wald nicht.

Was nun vollends die Kaufleute anbetrifft, für welche das Büchlein ebenfalls wertvoll sein soll zur Versendung von Zirkularen, so müssen wir dem Verfasser bemerken, dass er denselben einen geradezu verkehrten Rat erteilt, wenn er sagt, die blosse Anführung des Hotelnamens auf Adressen sei besser, als auch noch den Namen des Besitzers anzuführen. Das gerade Gegenteil ist richtig. Die Erfahrung hat zur Genüge gelehrt, dass die Papierkörbe in den Hotelbureaus sich hauptsächlich mit derartig adressierten Drucksachen füllen und zwar meistens, ohne dass dieselben nur geöffnet werden. Steht jedoch auf der Adresse auch der Name des Hoteliers, so liegt die Wahrscheinlichkeit vor, dass wenigstens nach dem Inhalt des Briefumschlages gesehen wird. Es bestehen in der Schweiz ca. 5000 herbergsberechtigte Etablissemente. Für den mit Hotels in Geschäftsverbindung stehenden Kaufmann wäre es Geldvergeudung, wollte er allen diesen Etablissementen auf dem Zirkularwege seine Ware anbieten, für ihn genügen in der Regel diejenigen, die mit dem Fremdenverkehr (worunter auch die Geschäftsreisendenhäuser) in Verbindung stehen, von diesem Gesichtspunkt aus, ist mit der Zahl 1500 mehr als genug gesagt, aber auch von diesen wird der Kaufmann noch manchen als nutzlos streichen. Wie soll er nun aus einem Chaos von 5000 Adressen die wünschbaren herausfinden, wenn ihm auch der aller geringste Fingerzeig vorenthalten wird? Also auch in dieser Beziehung hat das Buch seinen Zweck verfehlt.

Auffällig muss auch erscheinen, dass sowohl im Titel wie im Buche selbst die Schweiz *nach* Deutschland und Oesterreich aufgeführt ist, und doch sind der Schweiz 183 Seiten gewidmet, wogegen Oesterreich-Ungarn mit 20 und Deutschland sogar schon mit 14 Seiten abgethan ist. Die Schweiz bildet also den Hauptbestand desselben.

„Der Preis des Buches, elegant in *Leinwand* gebunden, ist 4 Fr.“ heisst es in den bezüglichen Annoncen. Wir wollen denselben nicht bekritteln, aber an dem uns vorliegenden Recensions-Exemplare haben wir vergebens nach der Leinwand gesucht.

Zum Schlusse müssen wir nochmals auf die „grosse Mühe“ zu sprechen kommen, welche dem Verfasser, wie er selbst sagt, die Beschaffung des Materials verursacht haben soll. Diese grosse Mühe, soweit sie sich auf die Beschaffung der Hoteladressen der Schweiz bezieht, hat einzig und allein nur darin bestanden, die Hotelnamen aus dem im Jahre 1896 vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Adressbuche einfach abzuschreiben; dabei hat aber der Verfasser ganz ausser Acht gelassen, dass seit 1896 verschiedene Hotels eingegangen und viele neue entstanden sind, von alledem ist in seinem Buche nichts ersichtlich. Selbst Irrtümer, welche das Buch des Hotelier-Vereins aufwies (sie sind leider unvermeidlich), hat der Verfasser „gewissenhaft“ in sein „Werk“ übergetragen.

Damit hätten wir den schriftlich geäusserten Wunsch des Verfassers, sein Buch dem *Werte entsprechend* zu kritisieren, erfüllt.

Das neue französische Gesetz über Arbeitsnachweis.

Wir enthalten uns aller Bemerkungen dazu, betonen aber, dass es wünschenswert wäre, wenn auch bei uns durch ein gleiches oder ähnliches Gesetz endlich eine Regelung und Besserung der unhaltbaren jetzigen Verhältnisse eingeführt würde.

§ 1. Die Stellenvermittlung der Arbeiter und Angestellten findet statt:
a) Durch kostenlose Stellen-Vermittelungs-Bureaus,
b) durch Gebühren erhebende Vermittlungs-Bureaus.

§ 2. Keiner Konzession bedürfen die kostenlosen Vermittlungs-Bureaus, errichtet durch den Stadt- oder Gemeinderat, die gewerblichen Arbeiter-Syndikate, Arbeiter-Börsen, Arbeiter-Vereine, Vereine zu gegenseitiger Hilfe-Leistung und Wohlthätigkeits-Gesellschaften.

§ 3. Die in vorstehenden Paragraphen erwähnten, kostenlosen Vermittlungs-Bureaus, ausser den durch die Stadt- und Gemeinderäte errichteten, sind verpflichtet, die Gründung ihrer Stellenvermittlungs-Bureaus vor deren Errichtung dem Bürgermeister-Amte ihres Bezirks anzuzeigen und betreffendes Bürgermeisteramt von jedem Lokal-Wechsel sofort in Kenntnis zu setzen.

§ 4. In jeder Gemeinde wird in deren Bürgermeisterei ein Verzeichnis der zur Stellen-Vermittlung angemeldeten Arbeitgeber und Arbeitnehmer angelegt, das zur kostenlosen Benutzung des Publikums auf dem Bürgermeisteramt ausliegt. In allen Gemeinden von mehr als 30,000 Einwohnern ist das Bürgermeisteramt verpflichtet, ein kostenloses Stellen-Vermittlungs-Bureau zu errichten.

§ 5. Befreit sind von der Stempelpflicht alle gedruckten oder ungedruckten Anschlage-Zettel, die von den kostenlosen Stellen-Vermittlungs-Bureaus oder durch die Beteiligten selbst angeklebt werden und ausschliesslich Stellennachweise und Stellengesuche betreffen.

§ 6. Jeder Leiter oder Angestellte eines kostenlosen Stellen-Vermittlungs-Bureaus, der bei der Stellen-Vermittlung eines Arbeiters oder Angestellten ein Honorar in irgend einer Form erhebt, wird bestraft.

§ 7. Niemand darf unter irgend welchem Titel und für irgend welchen Gewerbs-Zweig ein Gebühren erhebendes Stellen-Vermittlungs-Bureau errichten, ohne die spezielle Erlaubnis der betreffenden Stadtverwaltung. Die Erlaubnis wird nur erteilt an Personen von makellosem Lebenswandel und die im Besitz aller ihrer bürgerlichen und politischen Rechte sind. Die gegenwärtigen Inhaber von Stellen-Vermittlungs-Bureaus haben eine Frist von 3 Monaten zur nachträglichen Einholung vorstehend besagter Erlaubnis.

§ 8. Die Stadt-Verwaltungen überwachen die Stellen-Vermittlungs-Bureaus zwecks Wahrung der Ordnung, der Vorschriften der Hygiene und der Unparteilichkeit der Verwaltung. Sie treffen zu diesem Behufe die erforderlichen Bestimmungen und regeln den Tarif der zu erhebenden Gebühren. Die Stadtverwaltungen sind angehalten, dem Stadtrat alljährlich einen Bericht über die in ihren Bezirken gegründeten Stellen-Vermittlungs-Bureaus zu unterbreiten, der vom Stadtrat dem Arbeitsministerium einzusenden ist.

§ 9. Kein Hotelier, Zimmer-Vermieter, Restaurateur oder Verkäufer von Getränken darf neben seinem Geschäft ein Stellen-Vermittlungs-Bureau betreiben.

Vom Tage der Inkrafttretung der vorstehenden Bestimmungen ab dürfen die Stellen-Vermittler keine industrielle Geschäfte mehr betreiben.

Das Umgähren bereits vergohrener Weine.

(Aus der „Deutschen Wein-Zeitung.“)

Mehr als seit langer Zeit versetzt der 1896er Jahrgang die Besitzer in die Notlage, die Weine nach ihrer erstmaligen Gährung zwecks Verbesserung derselben nochmals umgähren zu lassen. Die 1896er Naturweine z. B. sind oft derart sauer geblieben, dass solche in ihrem Zustand unverkäuflich wurden, falls man sie nicht zu Verschnittzwecken geeignet verwenden konnte. Nicht nur Weinhändler, die im Herbste ihre neuen Weine selbst einlegten, sondern auch viele Produzenten sehen sich nunmehr veranlasst, ihre Naturweine, nachdem die verbesserten 1896er allgemein verkäuflicher und verhältnismässig besser bezahlt werden, einer nochmaligen Gährung bei gleichzeitiger Verbesserung zu unterziehen.

Um das bewerkstelligen zu können, muss der betr. Wein vor allen Dingen wieder Nahrung für die Hefe bekommen, damit diese ihre Arbeit beginnen und die Gährung einzuleiten vermag, worauf wir noch zurückkommen. Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Umgährung der Weine trotz ihrer Vorteile, auch gewisse Nachteile in Bezug auf Fertigkeit und Entwickelung der Weine besitzt, die jedoch im Gegensatz zu der leichten Verkäuflichkeit und den dafür bezahlten Preisen derartig verbesserungsbedürftiger Weine nicht besonders in die Wagschale fallen.

Insbesondere ist bei der Umgährung von Weinen zu beachten, dass deren Charakter nicht verloren geht, was leicht geschehen kann, wenn ein übermässiger Zucker- bezw. Wasserzusatz in Anwendung kommt. Die Menge des zuzusetzenden Zuckers in wässeriger Lösung lässt sich nicht mit Bestimmtheit angeben, jedoch ist dieselbe leichter als bei Most zu bestimmen, da man den zu verbessernden Wein in Bezug auf Säure und Alkoholgehalt vorher untersuchen und dementsprechend die Zusätze leicht bestimmen kann. Was die damit verknüpfte Säureverminderung anbelangt, so kann nur entschieden davor gewarnt werden, dieselbe zuviel d. h. bei normalen Weinen unter 6—7 ‰ bei der Umgährung herabzusetzen, da die Weine durch den hierbei bedingten grossen Wasserzusatz nach der Gährung einen leeren, unangenehmen Geschmack erhalten würden. Eine gewisse Säure muss jeder Wein beibehalten, wenn er der heutigen Geschmacksrichtung entsprechen soll, bei einer übermässigen Wässerung werden aber neben der Säure auch die übrigen Bestandteile des Weines derart verdünnt, dass solche nicht nur mit den gesetzlichen Vorschriften, sondern auch mit dem Geschmacke des konsumierenden Publikums im Widerspruche stehen würden. Hat ein Wein jedoch einen derart hohen Säuregehalt, dass die normale Herabminderung durch die Umgährung bezw. begrenzten Wasserzusatz nicht genügt, so bleibt nichts anderes übrig, als denselben vor der Umgährung mittels reinem gefälltem kohlensaurem Kalk um ca. 2 ‰ zu entsäuren, wobei man auf einen Hektoliter Wein ca. 125—130 gr zu nehmen hätte. Eine grössere Entsäuerung mittels Kalkes ist ebenfalls nicht ratsam, da die Weine sonst einen eigenartigen Geschmack annehmen könnten. Eine derartige Entsäuerung wird aber nur in den seltensten Fällen notwendig sein, da die Weine durch die Gährung an und für sich schon Säure verlieren.

Um einen Wein überhaupt nochmals in Gährung bringen zu können, bedarf solcher in erster Linie, wie gleich anfangs erwähnt, Nahrung für die zuzusetzende Hefe. Dieselbe besteht darin, dass der betr. Wein einen Zuckerzusatz erhält, der es der Hefe ermöglicht, ihr Werk der Alkoholbildung etc. zu beginnen. Das Quantum des zuzusetzenden Zuckers richtet sich in der Berechnung darnach, dass 1 gr Alkohol ca. 8—9 ° Oechsle entspricht, und man um 1 ° pro Hektoliter das Mostgewicht zu erhöhen ca. 200—250 gr Zucker zusetzen muss. Wird der Zucker in wässeriger Lösung zugesetzt, so ist in Betracht zu ziehen, dass durch den Wasserzusatz der Alkoholgehalt des Weines geringer wird. Es wäre demnach in einem solchen Falle, bevor man die Zuckermenge bestimmen könnte, erforderlich, erst festzustellen, um wieviel sich der Alkoholgehalt durch den Wasserzusatz vermindert. Der Wasserzusatz

selbst kann nicht genau angegeben werden, er richtet sich nach den einzelnen Fällen, je nachdem man den Säuregehalt vermindern will; wiederholt sei jedoch hier vor einem Uebermass gewarnt, denn zweifellos ist es vorteilhafter, falls der Wein trotz der Umgährung bezw. des Zuckerzusatzes noch zu sauer erscheint, denselben durch entsprechenden Verschnitt auf den gewünschten Geschmack und Gehalt zu bringen, als dass man einen zu stark verlängerten, den gesetzlichen Anforderungen nicht mehr entsprechenden Wein zum Verkauf bringen sollte.

Ist man nach alledem klar geworden, in welchem Verhältnis man die einzelnen Zusätze vorzunehmen hat, so kann die Umgährung der Weine beginnen. Die Zuckerlösung wird dem Weine zugegeben und zwar wenn möglich in warmem Zustande, um den Wein von vornherein zu erwärmen. Die Fässer müssen in einem geheizten Lokale gelagert werden und ist darauf zu achten, dass die Flüssigkeit durchschnittlich 15—16 ° R. besitzt. Handelt es sich bei der Umgährung um Jungweine, so besitzen dieselben meist noch genügend lebende Hefe, dass dieselbe sich genügend entwickeln kann, um den Wein in Gährung zu bringen. Vielfach herrscht auch noch die Sitte, solchen Weinen die Hefe bereits fertig vergohrener Weine zuzusetzen, doch ist dieses Mittel keineswegs empfehlenswert, da eine solche Hefe schon viele im Absterben oder gar im Faulen begriffene Hefezellen enthält, die dem Weine nur schaden können. Wenn auch dieses Verfahren in der Praxis vielfach von Erfolg begleitet ist und man früher überhaupt ein anderes Verfahren nicht kannte, so muss dieses dennoch nach den Erfahrungen, die man inzwischen über das Wesen unserer Weinhefe gesammelt hat, zweifellos in den Hintergrund treten. Zur Umgährung von Weinen sollte man sich unter allen Umständen der jetzt überall erhältlichen Reinzuchthefen bedienen, wodurch man eine sichere, gründliche und rasche Vergährung erreicht. Gerade dieser Umstand ist aber bei der Umgährung von Weinen zur Vermeidung von Krankheiten und zum rascheren Ausbau von nicht zu unterschätzender Bedeudung.

Die Anwendung der Reinhefe ist sehr einfach und wird zweckentsprechend auf folgende Weise gehandhabt:

Von der zur Umgährung präparierten Flüssigkeit werden in ebensoviel kleine Gebinde als man Fässer zur Vergährung bringen will, pro 1200 Liter 50 bis 80 Liter des verzuckerten Weines gegeben. Ratsam ist es, diese Mengen vorher in einem Kessel einige Zeit derart zu erwärmen, dass Dampf aufsteigt, um den Alkohol, der ja bekanntlich Gift für die Hefe ist, möglichst zu verjagen. Alsdann wird dieser Flüssigkeit, deren Temperatur auch stets ca. 15 bis 16 ° R. halten muss, in den einzelnen Gebinden etwas Reinzuchthefe beigegeben. Es währt nicht lange, so kommt der Wein hierin in Gährung und wird, wenn solche recht stürmisch vor sich geht, in diesem Zustande in das betr. grosse Fass des umzugährenden Weines gegossen und in demselben mittelst Stosseisen oder Pumpe tüchtig vermengt. Der Wein wird nach kurzer Dauer in Gährung gerathen, die unter Beibehaltung obengenannter Temperatur in der Flüssigkeit ohne jede Störung flott verlaufen wird.

Sollte sich wider Erwarten ein Hemmnis einstellen, oder will man keine Reinhefe anwenden, so empfiehlt es sich, dem zu vergährenden Weine ca. 20 gr phosphorsauren Amoniak pro Hektoliter zuzusetzen, da solches ein vortreffliches Nahrungsmittel für die Hefe ist, ohne den Gehalt des Weines irgendwie zu beeinflussen.

Zum Schlusse möchten wir noch betonen, dass wir das Umgähren bereits vergohrener Weine keinesfalls als Regel bei der Weinbereitung empfehlen wollen, sondern dass solches nur in den Fällen anzuwenden ist, in denen die Verbesserung im Herbste nach der Kelterung nicht möglich war, was nicht nur im Jahr 1896 in hohem Masse, sondern auch in sonstigen Jahren und für gewisse deutsche Weindistrikte zwecks Absatz der Weine überhaupt erforderlich ist.

Wenn diese Zeilen in erster Linie auch nur dazu bestimmt sind, die rationelle, gesetzlich zulässige Behandlung umzugährender Weine sachgemäss zu besprechen, so wird doch vorurteilsfreie Leser hieraus die weitere Folge ziehen müssen, dass eine zeitliche Begrenzung der Weinverbesserung die Produktion und den ganzen Handel bedeutend benachteiligen und damit nur vereinzelten Grossspekulanten gedient würde.

Vermischtes.

Wohlfeile Zeiten. Als im Jahre 1452 der Herzog Wilhelm von Sachsen mit einem ansehnlichen Gefolge und 92 Pferden mehrere Tage in Saalfelden a. S. verweilte, betrug die gesamte Zeche laut Amtsrechnung mit Einschluss der Trinkgelder und der Anschaffung von 4 Fässern Wein, 90 Schock Broten und 64 Scheffel Hafer nebst Fleisch, Fischen und anderen Mundvorrat nicht mehr als 7 Thaler 14 Groschen und 7 Pfennige. In Judenlach reichte derselbe Herzog anno 1457 gar mit 8 Groschen aus und war doch ein angesehener Fürst, dass man, wie das Sprichwort lautet, den Klang seiner Schaaren durch ganz Thüringen hörte. Als sein Kanzler sich im Jahre 1417 zwei Tage lang in Saalfelden aufhielt, kostete seine Bewirtung der Stadt 3 Groschen 7 Pfennige und zwei Zinshühner. In jenen Zeiten galt ein Kalb 7 Groschen und ein halbes Rind nicht volle zwei Thaler. Ein Schock Eier 14 Pfennige, 1 Pfund Hechte 1 Groschen. Das Fuder Kohlen 16--20 Groschen, das Fuder Heu 15 Groschen, 1 Scheffel Salz 14 Groschen, 1 Schock Heringe 10 Groschen. 1 Elle Leinwand für den Herzog 1 Groschen, 1 Paar Schuhe 5 Groschen, 1 Pelz mit rauher Mütze 12 Groschen, 1 Hufeisen 6 Pfennige. Das Pfund Zucker hingegen 1 Thaler 8 Groschen. Auch wurde bei einem fürstlichen Mahle kaum $^1/_2$ Pfund verbraucht. Die Trinkgelder, welche der Herzog gab, betrugen selten über 2 Groschen. 10 Groschen erhielt bei jenem Aufenthalt der Bürgermeister als Trinkgeld, der Kämmerer 2 Groschen. Der Jahreslohn einer Magd betrug damals 1 Thaler und 16 Groschen.

Wann sollen wir essen? Unser Appetit ist zweifellos der beste Massstab für unser Nahrungsbedürfnis. Es ist aber, wie Professor von Leyden, eine Kapazität auf dem Gebiete der Ernährungslehre, hervorhebt, bei gewissen Krankheitszuständen recht wohl denkbar, dass wir auch ohne Appetit essen können, ja sogar essen müssen. Der Appetit ist eine Art Lustgefühl, ein Verlangen, welches nur zum kleinen Theil von dem Zustande des Magens beeinflusst wird. Vielleicht hängt es von Gewohnheit, Vorstellung und Stimmung ab. Unser Appetit stellt sich zu gewissen Tageszeiten, vielleicht beim Anblick irgend welcher leckeren Delikatessen oder auch im Zustande der Langeweile, ein. Durch zahlreiche Untersuchungen ist nachgewiesen, dass trotz mangelnden Appetits die Verdauung eine ganz normale sein kann, und die tägliche Erfahrung lehrt, dass Patienten, welche bei sonst gesundem Magen keinen Appetit haben, sehr wohl die auf Geheiss genossene Speise vertragen. Die Appetitlosigkeit, die Abneigung gegen Speisen, schliesst also keineswegs die Möglichkeit der Nahrungsaufnahme und die richtige Verdauung der genossenen Nahrung aus. Desshalb ist auch eine etwa bestehende Appetitlosigkeit durchaus nicht immer ein Beweis dafür, dass der Magen krank ist, und ganz falsch ist der Grundsatz, dass Speisen, die man mit Widerwillen geniesst, dem Körper schädlich sind. Gerade in denjenigen Fällen, wo die Appetitlosigkeit nur von gewissen Vorstellungen, Gemütsbewegungen, von Gewohnheit, Ermüdung oder — was bei sehr überarbeiteten Leuten besonders häufig der Fall ist — von einer mangelhaften Zeiteinteilung abhängig ist (gerade in solchen Fällen), muss man die Unlust zum Essen überwinden, und Aufgabe des Arztes wird es sein, die Menge der Nahrungsaufnahme — vielleicht oft mit vieler Mühe — auch da zu regulieren, wo der Appetit zu gering ist, d. h. wo der Patient seinem Appetit überlassen, sichtlich abmagert, ohne etwa magenkrank zu sein. („*Küche*“)

Kleine Chronik.

Solothurn. Eine am 8. ds. abgehaltene Versammlung sprach sich einstimmig für die Subventionierung der Weissensteinbahn aus.

Aktiengesellschaft Bad Kissingen. Aus dem erzielten Reingewinn dieses Etablissements von Mk. 52,000 pro 1897/98 werden den Aktionären 33$^1/_3$ % Dividende verteilt.

Berneroberland. Als Sekretär des oberländischen Verkehrsvereins wurde Herr Hermann Hartmann, Sekretär des offiziellen Verkehrsbureaus in Basel, gewählt.

Die Pilatusbahn beförderte im Oktober 904 Personen (1897: 824), seit Januar bis Ende Oktober: 38,294 Personen gegenüber 33,225 im gleichen Zeitraume des Vorjahres.

Telephonwesen. Von jetzt an ist nun auch der direkte Telephonverkehr zwischen den Stationen der Schweiz mit den Städten Karlsruhe, Mannheim und Frankfurt a. M. eröffnet worden.

Basel. (Mitg. vom Verkehrsbureau). Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflossenen Monats Oktober in den Gasthöfen Basels 13,936 Fremde abgestiegen. (Oktober 1897: 15,330).

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsbureaus haben im Monat Oktober 1898 in den stadtbernischen Gasthöfen 13,787 Personen genächtigt, (1897: 12,887), 1. November 1897 bis 1. November 1898: 156,103 (gleiche Periode 1896/97: 155,619).

Bonn. Die Direktion des Hotel Royal in Bonn, die Herr Ot o Bieringer, wie schon mitgeteilt, am 1. März 1899 niederlegt, um in Badenweiler sein eigenes Geschäft anzutreten, übernimmt am genannten Tage Herr F. C. Eisenmengen, zur Zeit Direktor im Hotel Disch zu Köln.

Bühl (Grossh. Baden). Der bis zum zweiten Stockwerk vorgeschrittene Hotelneubau des Herrn Brenneisen auf dem Schwanenwasen stürzte während der Mittagspause zusammen. Die Arbeiter nahmen gerade in der nebenanstehenden Hütte das Essen ein, so dass kein Menschenleben zu Schaden kam.

Innsbruck hatte vom 1. Januar bis 30. September einen Fremdenbesuch von 83,548 Personen (gegen 62,343 Personen im Vorjahre) und es ist alle Aussicht vorhanden, dass bis zum Jahresschlusse eine Gesamtfrequenz von 100,000 Reisenden in diesem Jahre erreicht wird.

Luzern. Der Verwaltungsrat des Hotels Monopol wählte, laut „Union Helvetia“, zum Direktor dieses Geschäftes, welches auf nächsten Monat Juni eröffnet werden wird, Herrn J. G. Zingg von Vordermeggen. Herr Zingg war mehrere Sommer Chef de réception im Grand Hotel Pupp in Carlsbad und letzten Sommer Direktor dieses Geschäftes.

Waadt. Ausser der projektierten Linie Aigle-le-Sepey-Leysin besteht auch der Plan, Leysin direkt mit Aigle durch eine Zahnradbahn zu verbinden. Das Sanatorium in Leysin hat dadurch, dass es für diese Unternehmung Aktien im Betrage von 250,000 Fr. zeichnete, davon Kunde gegeben, dass es die Ausführung dieses Projektes jenem andern vorziehen würde.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 22. Okt. bis 28. Okt. 1898: Deutsche 465, Engländer 354, Schweizer 244, Holländer 90, Franzosen 119, Belgier 30, Russen 110, Oesterreicher 24, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 51, Dänen, Schweden, Norweger 20, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1,545. Darunter waren 112 Passanten.

St. Moritzdorf. Die Firma Privat-Hotel Florio Tognoni-Badrutt in St. Moritz ist infolge Ablehens des Inhabers erloschen. Inhaber der Firma E. Thoma-Badrutt in St. Moritz, welche am 1. Oktober 1898 entstanden ist, ist Emil Thoma-Badrutt von Amden (St. Gallen), wohnhaft in St. Moritz. Diese Firma hat das Geschäft der erloschenen Firma „Privat-Hotel Florio Tognoni-Badrutt“ ohne Aktiva und Passiva übernommen.

Interlaken. (Einges.) Die Generalversammlung der Aktionäre der Kurhaus-Gesellschaft von Interlaken hat am letzten Montag beschlossen, mit einem Kostenaufwand von 121,000 Fr. den Umbau des Kurhauses in der Weise vorzunehmen, dass die Seitengallerien bedeutend vergrössert und in der Mitte ein leichter, hallenartiger Neubau erhalten wird mit Bühne und Zuschauerraum. So werden 1500 neue, gedeckte Sitzplätze gewonnen, wodurch einem schon längst gefühlten Bedürfnis entsprochen wird.

Statistisches. Der „Gastwirt“ macht in Statistik und schreibt: „Die Zahl der Hotels in der Schweiz beträgt gegenwärtig 1790, wobei natürlich auch die Landgasthöfe mitgezählt sind.“ Hätte der „Gastwirt“ die Zahl verdoppelt, würde er der Wahrscheinlichkeit näher gekommen sein, es sei denn, er qualifiziere als Landgasthöfe diejenigen Etablissemente, welche ausserhalb der grossen Centren vom Fremdenverkehr abhäng sind; in diesem Falle stimmt die Zahl 1790 annähernd.

Venedig. Die folgenden fünf Hotels in Venedig: Grand Hotel, Grand Hotel Danieli, Grand Hotel Beaurivage, Grand Hotel Victoria, Grand Hotel Rome und Pension Suisse sind zum Gesamtpreise von 200,000 Pfund Sterling an eine Aktiengesellschaft unter der Firma: „The Venise Hotels, Limited“ übergegangen. Die Geschäfte gehen schon ab 1. Juli 1898 auf Rechnung der Gesellschaft. Die Direktion der verschiedenen Hotels bleibt die gleiche wie bis jetzt.

Waadtländischer Weinbau. An der in Lausanne abgehaltenen Versammlung der schweizerischen statistischen Gesellschaft sprach der Direktor der waadtländischen Weinbauschule an Hand einiger statistischer Berechnungen über den waadtländischen Weinbau. Aus diesen Berechnungen geht hervor, dass die 6568 Hektaren waadtländisches Weinland 111,658,000 Weinstöcke tragen, denen 600,000,000 Reben entsprechen, aus welchen etwa 40,000,000 Liter Wein gewonnen werden können.

Schweizerischer Handels- und Industrieverein. Der Vorort des schweizerischen Handels und Industrievereins, dem auch der Schweizer Hotelier-Verein als Sektion angehört, hat den Bundesrat um Erhöhung der bisherigen jährlichen Subvention von 15,000 auf 20,000 Franken angegangen, um die erwachsenen Auslagen für Personal- und Druckkosten, die seine zunehmende Mitwirkung an den Arbeiten verschiedener eidgenössischer Departemente bedingt, bestreiten zu können. Der Bundesrat hat dem Gesuche entsprochen.

Wegen Handel mit gefälschten Weinen, die für Naturweine verkauft wurden, sind vom Strafgericht Basel zwei Angeklagte, Karl Sauvage und Löliger, bestraft worden mit Geldbussen, Gefängnis, Zahlung von Urteilsgebühren, der Kosten für chemische Untersuchung und Konfiskation der Ware. Im Ganzen wurden der Firma mehrere tausend Hektoliter beschlagnahmt. Die chemische Untersuchung ergab, dass aus Spanien importierter Naturwein mit 60—70 % sogen. Kunstwein verschnitten wurde.

Giftige Schwämme. Ein einfaches Verfahren giftige Schwämme von essbaren zu unterscheiden, ist folgendes: Man nehme eine weisse Zwiebel, schäle sie und lasse sie mit den Schwämmen kochen. Bleibt die Zwiebel schön weiss, dann sind die Schwämme giftig. Giftfreie Schwämme können aber auch durch Unvorsichtigkeit in der Küche vergiftet werden, wenn sie nämlich in kupfer- oder grünspanhaltigem Kochgeschirr gekocht werden. Man muss strenge darauf achten, dass die Glasur in den Töpfen, in denen man Schwämme kocht, unbeschädigt ist.

Interlaken. Die Kurhausgesellschaft hat den Verwaltungsrat eingeladen, nochmals mit aller Energie eine bessere, direktere Verbindung zwischen Luzern und Interlaken über den Brünig für die Monate April und Mai anzustreben, ebenso eine direktere Verbindung zwischen Bern und Thun. Bekanntlich sind es die mächtigen Eisenbahngesellschaften Jura-Simplon und Centralbahn, welche die alljährlich wiederholten und wohlbegründeten Begehren des Berner Oberlandes in dieser Beziehung bis jetzt ungenügend berücksichtigten. Hoffentlich werden die erneuten Anstrengungen von Erfolg gekrönt sein.

Hotellerie. Anlässlich der Meldung, dass Herr Cathrein ein grosses Hotel im Kapland betreiben werde, spricht ein Glarner Blatt die Befürchtung aus, es sei das der Anfang eines in unserm Lande schon öfters beobachteten Prozesses, dass unsere schweizerischen Erwerbszweige in andern Ländern ebenfalls eingeführt wurden und zwar in der Regel durch unsere Landsleute, die uns in der Folgezeit im Ausland und im Inland den Markt streitig machen. Die Bemerkung trifft beim Hotelwesen nicht zu, bemerkt die „Schweiz. Wirte-Ztg.“ ganz richtig. Die Naturschönheiten unseres Landes können ja nicht exportiert werden und die Schweizer Wirte im Ausland halten die Fremden nicht ab, unser Land zu besuchen, sondern sie ermahnen sie im Gegenteil dazu.

Papyrolith. Unter dem Namen Papyrolith kommt jetzt ein Produkt in den Handel, das in hohem Masse das Interesse vieler Kreise erregt. Das „Papyrolith“ wurde im Jahre 1895 als erstes Material zur Anfertigung fugenloser, fusswarmer, feuersicherer Fussböden aus Materialien und Faserstoffen in den Handel gebracht. Ueber die Verwendbarkeit wird berichtet: „Papyrolith bietet möglichst schnelle, leichte und gründliche Reinigung des überdies fusswarmen Belages nur mittelst feuchter Lappen. Jeder Wirt, insbesondere jede Wirtin kennt zur Genüge die Unannehmlichkeiten der besonders während nasser Jahreszeit langwierigen Reinigung insbesondere der Holzfussböden der Gastzimmer. Der Schmutz wird in die Fugen und event. Risse der Dielen eingetreten, aus denen er nur durch Scheuern mit der Bürste und viel Wasser zu entfernen ist; bei feuchter Witterung verdunstet das Wasser schwer, sodass der mühsam gereinigte Holzboden oft von frühen Besuchern des Lokals wieder beschmutzt wird, ehe er gehörig trocken geworden ist und die mühevolle Arbeit ist teilweise umsonst gewesen, des durch das viele Schmutzwasser entstehenden üblen Geruches sowie der Gefahr der Schwammbildung in den Lagerhölzern gar nicht zu gedenken.“

Briefkasten.

An die Red. der „Union Helvetia“. Bezugnehmend auf die in Nr. 32 Ihres Blattes enthaltene „Aufklärung“ über den von uns behandelten Fall eines Stellenvermittlers in Luzern, diene Ihnen zur gefl. Notiz, dass wir unser Urteil nicht auf Grund des bezügl. Gesetzes selbst, sondern auf nachstehende, von Herrn Polizeihauptmann Jans eigenhändig geschriebene Erklärung abstellten:

„Unterzeichnetes Polizeikommando bescheint anmit, dass die Inhaber von Stellenvermittlungsbureaus im Kanton Luzern berechtigt sind, für von Seite der Herren Hoteliers angemeldete Stellen laut § 12 der Verordnung eine Einschreibegebühr von 50 Cts. zu beziehen, sowie laut § 16 der Verordnung Ersatz für speziell erlassene Inserate zu fordern.

Luzern, 25. Okt. 1898, gez. Jans, Polizeihauptm.“

Aus diesem Schreiben ist nicht zum Vornherein ersichtlich, dass Placeure nur für Inserate, welche sie *auftragsgemäss* erlassen, forderungsberechtigt sind, und ein § 15, auf welchen Sie sich berufen, scheint laut der von Ihnen vor einigen Wochen veröffentlichten polizeilichen Verordnung in derselben überhaupt nicht zu existieren.

Theater.

Repertoire vom 13. bis 20. November 1898.

Stadttheater Luzern. Sonntag nachmittags: *Im Fegefeuer.* Sonntag abends: *Almenrausch und Edelweiss.* Montag: *Die goldene Eva.* Mittwoch: *Durchs Ohr.* Freitag: *Die Strohwittwe.* Sonntag nachmittags: *Die Journalisten.* Sonntag abends: *Einen Jux will er sich machen.*

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: *Logenbrüder.* Sonntag 7$^1/_2$ Uhr: *Barbier von Sevilla.* Montag: *Standhafte Liebe und 10 Mädchen und kein Mann.* Mittwoch: *Das Rösli von Säntis.* Freitag: *Standhafte Liebe* und *10 Mädchen und kein Mann.* Samstag: *'s Nullerl.*

Casino-Théâtre à Lausanne. Dimanche: *Les Pirates de la Savane,* drame en 5 actes et 6 tableaux. Jeudi: *Tartuffe,* comédie classique en 5 actes. Vendredi: *Concert* de M. Delafosse, pianiste. — *Matinée-Concert* les Mercredi, Samedi et Dimanche de 3 à 5 heures.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rössl.* Sonntag 7$^1/_2$ Uhr: *Die Karlsschülerin.* Montag 7$^1/_2$ Uhr: *A basso porto.* Mittwoch 7$^1/_2$ Uhr: *Faust I.* Donnerstag 7$^1/_2$ Uhr: *Faust II.* Freitag 7$^1/_2$ Uhr: *Figaro's Hochzeit.* Samstag 7$^1/_2$ Uhr: *Goldene Eva.* Sonntag 3 Uhr: *Mignon.* Sonntag 7$^1/_2$ Uhr: *Herbst* und *In Behandlung.*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Seiden-Sammte und Plüsche

Frcs. 1.90 bis **23.65** per Meter

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von **85 Cts.** bis **Fr. 28.50** per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)

Seiden-Damaste	v. Fr. 1.40—22.50	Ball-Seide	v. 85 Cts.—22.50
Seiden-Bastkleider p. Robe	„ „ 10.80—77.50	Seiden-Grenadines	„ Fr. 1.35—14.85
Seiden-Foulards bedruckt	„ „ 1.20— 6.55	Seiden-Bengalines	„ „ 2.15—11.60

per Meter. **Seiden-Armures, Monopols, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines,** seidene **Steppdecken-** und **Fahnenstoffe** etc. etc. franko ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

J. F. Zickwolff Basel, Steinenbachgässlein 28 Telephon 2418. Telegramm-Adresse: Zickwolff Basel.

Garantiert reingehaltene **Rhein-, Nahe- u. Moselweine**

Preislisten und Proben auf Verlangen.