

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: 20.02.2026

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

Basel, den 12. November 1898.

Bâle, le 12 Novembre 1898.

Erscheint + +
+ + Samstag

Abonnement:

Für die Schweiz:

12 Monate Fr. 7.50
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 Petitzelle oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzelle oder deren Raum.

Organ und Eigentum des
*Schweizer Hotelier-Vereins*7. Jahrgang | 7^e AnnéeOrgane 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.Freunden und Freunden
der MaternHerr 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 Donaumonarchie ist von der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ in Zürich neu herausgegeben worden. Der Herausgeber ersucht uns, dasselbe einer dem Werte desselben entsprechenden Kritik zu unterziehen, welchen Wünsche wir um so lieber nachkommen, als wir damit unseren Hoteliers einen Dienst erweisen.

Der Herr Redakteur und Leiter der „Ersten Internationalen Adressen-Verlagsanstalt“ schreibt 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 Irrtümer 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 weit schon während der Zeit des Druckens wesentliche Änderungen 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 Besitz des Büchlein ist, kann, ohne jemanden fragen zu müssen, seinem Zweck entsprechende Hotels finden, eventuell sein jeweiliges Absteigequartier zum Voraus bestimmen“, und dann weiter: „Kauleute, welche mit Hotels arbeiten oder mit solchen in Verbindung zu treten wünschen, können die gegebenen Adressen zum Versandt von Zirkularen benutzen, wobei es sich als ratsam erwisst, 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 Schluss 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 Hauptinhalt 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 Etablissements 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 Hotelbüros sich häuptsächlich 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 geschlossen wird. Es bestehten in der Schweiz ca. 5000 herbergsberechtigte Etablissements. Für den mit Hotels in Geschäftsbinding stehenden Kaufmann wäre es Geldvergeldung, wollte er allen diesen Etablissements auf dem Zirkularwege seine Ware anbieten, für ihn genügen in der Regel diejenigen, die mit dem Fremdenverkehr (worunter auch die Geschäftsräsendenhäuser) 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 vorliegen 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 abgehat 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 bekräftigen, aber an dem uns vorliegenden Revisions-Exemplare haben wir vergebens nach dem Leinwand gesucht.

Zum Schlusse müssen wir nochmals auf die „große Mühe“ zu sprechen kommen, welche den 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 Jahre 1896 vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebenen Adressbuch 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 Irrtüm, 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 Werke 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-Vermittlungs-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 den 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 anzusegnen 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 Anschlag-Zettel, die von den kostenlosen Stellen-Vermittlungs-Bureaus oder durch die Beteiligten selbst angeklebt werden und ausschliesslich Stellenmachweise und Stellengesuchs betreffen.

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

§ 7. Niemand darf unter irgend welchem Titel und für irgend welchen Gewerbs-Zweig ein Gebühren erhebende Stellen-Vermittlungs-Bureau errichten, ohne die speziell 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 Statrat alljährlich einen Bericht über die in ihren Bezirken gegründeten Stellen-Vermittlungs-Bureaus zu unterbreiten, der vom Statrat dem Arbeitsministerium einzureichen ist.

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

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

><

Das Umgärten bereits vergohner Weine.

(Aus der „Deutschen Wein-Zeitung“)

Mehr als seit langer Zeit versetzt der 1896^{er} Jahrgang die Besitzer in die Notlage, die Weine nach ihrer erstmaligen Gährung zwecks Verbesserung derselben nochmals umgären zu lassen. Die 1896^{er} Naturweine z. B. sind oft derart sauer geblieben, dass solche in ihrem

Zustand unverkäuflich wurden, falls man sie nicht zu Verschnitzzwecken geeignet verwenden konnte. Nicht nur Weinhandler, die im Herbst ihre neuen Weine selbst einlegten, sondern auch viele Produzenten sehen sich nunmehr veranlasst, ihre Naturweine, nachdem die verbesserten 1896^{er} 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 Entwicklung der Weine besitzt, die jedoch im Gegensatz zu der leichten Verkäuflichkeit und den dafür bezahlten Preisen derartig verbessertungsbedürftiger 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- bzw. Wasserzusatz in Anwendung kommt. Die Menge des zuzusetzenden Zuckers in wässriger Lösung lässt sich nicht mit Bestimmtheit angeben, jedoch ist dieselbe leichter als bei Most zu bestimmen, da man den zu verbessrenden 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% zu der Umgährung heranzusetzen, 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 den 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 Geschmack des konsumierenden Publikums im Widerspruch stehen würden. Hat ein Wein jedoch einen hohen Säuregehalt, dass die normale Herabminderung durch die Umgährung bzw. 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 seltesten 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 zuzusetzen muss. Wird der Zucker in wässriger 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 Übermaß gewarnt, denn zweifellos ist es vorteilhafter, falls der Wein trotz der Umgährung bezw. des Zuckersatzes noch zu sauer erscheint, denselben durch entsprechenden Verchnitt 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 Wein 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 vergohrnerne 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 Wein nur schaden können. Wenn auch diese 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 Reinheitsheften bedienen, wodurch man eine sichere, gründliche und rasche Verfärbung erreicht. Gerade dieser Umstand ist aber bei der Umgährung von Weinen zur Vermeidung von Krankheiten und zum rascheren Ausbau von nicht zu unterschätzender Bedeutung.

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 Vergärung bringen will, pro 1200 Liter 50 bis 80 Liter des verzuckerten Weines gegeben. Ratsam ist es, diese Mengen vorher in einem Kessel einige Zeit darunter 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 Reinheitshefe beigegeben. Es währt nicht lange, so kommt der Wein hier in Gährung und wird, wenn solche recht stürmisch vor sich geht, in diesem Zustande in das betr. grosse Fass des umzügährenden 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 Hemmniss einstellen, oder will man keine Reinhefe anwenden, so empfiehlt es sich, dem zu verfärbenden Wein ca. 20 gr phosphorsauren Ammoniak pro Hektoliter zuzusetzen, da solches ein vor treffliches Nahrungsmittel für die Hefe ist, ohne den Gehalt des Weines irgendwie zu beeinflussen.

Zum Schlusse möchten wir noch betonen, dass wir das Umgären bereits vergohrner Wein keinesfalls als Regel bei der Weinbereitung empfehlen wollen, sondern dass solches nur in den Fällen anzunwenden ist, in denen die Verbesserung im Herbst 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 zugelassene Behandlung umzügährender Weine sachgemäss zu versprechen, 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 vereinzelt Grossspekulanten gefährdet würden.

—**—



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 Zecche 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 Jüdenbach 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 Scharen 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 Zinsbüchler. 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 einemfürstlichen Mahle kaum $\frac{1}{2}$ Pfund verbraucht. Die Trinkgelder, welche der Herzog gab, betragen seiten 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 auch 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. Deshalb 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 einem mangelhaften Zeitenteilung abhängt ist (gerade in solchen Fällen), muss man die Lust 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 abnagt, ohne etwa magenkrank zu sein. (Küche“)



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. 62,000 pro 1897/98 werden den Aktionären 33% Dividende verteilt.

Berner Oberland. Als Sekretär des oberländischen Verkehrsvereins wurde Herr Hermann Hartmann, Sekretär des offiziellen Verkehrsgebäus in Basel.

Die Pilatusbahn beförderte im Oktober 94 Personen (1897: 824), seit Januar bis Ende Oktober: 38,294 Personen gegenüber 33,225 im gleichen Zeitraume des Vorjahrs.

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 Verkehrsgebäus). Laut den Zusammestellungen des Polizeidepartements sind während des verlossenen Monats Oktober in den Gasthäusern Basel, 13,936 Fremde abgestiegen. (Oktober 1897: 13,330).

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsgebäus haben im Monat Oktober 1898 in den stadt- und Land-Gasthäusern 18,877 Personen geschliefgt (1897: 12,887). November 1898 bis 1. November 1898: 156,103 (gleiche Periode 1897: 155,619).

Bonn. Die Direktion des Hotel Royal in Bonn, die Herr Ot. a. Rüninger, wie oben mitgeteilt, am 1. März 1898 an den Badenweller Herrn Dr. C. Eisemann, zur Zeit Direktor im Hotel Disch zu Köln.

Bühl (Gross, Baden). Der bis zum zweiten Stockwerk vorgeschrittone Hotelneubau des Horn-Brenneken 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 Fremdenbestand von 83,48 Personen (gegen 62,343 Personen im Vorjahr) und es ist alle Aussicht vorhanden, dass bis zum Jahreschluss eine Gesamtzahl von 100,000 Reisenden in diesen Gezeit erreichst.

Luzern. Der Verwaltungsrat des Hotels Monopol wählte, laut „Union Helvetica“, zum Direktor dieses Geschäftes, welches auf nächsten Monat sein einführen wird, Herrn G. Zingg von der Vorortgemeinde. Herr Zingg war bisher Chef de réception im Grand Hotel Peter in Carlsbad und letzten Sommer Direktor dieses Geschäftes.

Wadenswil. Ausser der projektierten Linie Aigle-le-Sap—Lavays besteht der der Plan, Lavays 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. zeichnet, davon Kunde gegeben, dass es die Ausführung dieses Projektes jenem andern vorziehen würde.

Davos. Ämtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurzgäste vom 22. Okt. bis 28. Okt. 1898: Deutsche 465, Engländer 354, Schweizer 244, Holländer 90, Franzosen 119, Belgier 30, Russen 110, Österreicher 24, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 51, Dänen, Schweden, Norweger 29, Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1,845. Darunter waren 112 Passanten.

St. Moritzdorf. Die Firma Privat-Hotel Florio Tognoni-Badrut in St. Moritz ist infolge Ablebens des Inhabers erschlossen. Inhaber der Firma E. Thoma-Badrut in St. Moritz, welche am 1. Oktober 1898 entstanden ist, ist Emil Thoma-Badrut von Amden (St. Gallen), wohnhaft in St. Moritz. Diese Firma hat das Geschäft der erschlossenen Firma „Privat-Hotel Florio Tognoni-Badrut“ 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 Seitenpulte beiderseitig vergrössert werden. Ein leichter, ballonartiger Neubau erhalten wird mit Bühne und Zuschauerraum. So werden 1500 neue, gedeckte Sitzplätze gewonnen, wodurch ein schon längst gefühltes Bedürfnis entsprungen wird.

Statistisches. Der „Gastwart“ macht in Statistik und schreibt darüber, dass die Hälfte der Schweiz beträchtlich vermehrt 1790, wobei natürlich auch die Landeskarte mitgezählt sind. „Hätte der „Gastwart“ die Zahl verdoppelt, würde er dann der Wahrscheinlichkeit näher gekommen sein, es sei denn, er qualifiziere als Landgasthüse diejenigen Etablissements, welche außerhalb der grossen Centren vom Fremdenverkehr abhängen sind; in diesem Falle stimmt die Zahl 1790 annähernd.“

Venedig. Die folgenden fünf Hotels in Venedig: Hotel Grand, Grand Hotel Danieli, Grand Hotel Beauvivir, Grand Hotel Victoria, Grand Hotel Rome und Pension Suisse sind zum Gesamtpreise von 200,000 Pfund Sterling an eine Aktiengesellschaft unter der Firma „The Venice 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 Zusammenhang abgehaltenen Versammlung der schweizerischen statistischen Gesellschaft sprach der Direktor der waadtländischen Weinbauschule an Amden einen statistischen Bericht vor. Er berichtet, dass die Ernte 1897 sehr schlecht war. Neben erhalten wird mit Bühne und Zuschauerraum. So werden 1500 neue, gedeckte Sitzplätze gewonnen, wodurch ein schon längst gefühltes Bedürfnis entsprungen werden können.

Schweizerischer Handels- und Industrieverein. Der Vorort des schweizerischen Handels- und Industrievereins, dem auch der Schweizer Hotel-Verein als Sektion angehört, hat den Bundesrat um Erhöhung der bisherigen jährlichen Subvention von 15,000 auf 20,000 Franken angegangen.

Bern. Ein Bericht der Firma Dr. H. H. Hektoen beschliegt, dass aus Spanien importierte Naturwein mit 60—70% sogen. Kunstwein verschüttet werden.

Gifte Schämme. Ein einfaches Verfahren gegen Schämme von sechsläufig zu unterscheiden ist folgendes: Man nehme eine weisse Zwiebel, schäle sie und lasse sie mit den Schämwürmern kochen. Bleibt die Zwiebel schön weiß, dann sind die Schämme giftig. Giftfreie Schämme können aber auch durch Unvorsichtigkeit in der Küche vergriffen werden, wenn sie nämlich in kupfer- oder

grünspanhaltigem Kochgeschirr gekocht werden. Man muss streng darauf achten, dass die Glasur in den Töpfen, in denen man Schämme 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. Besonders soll es die mächtigen Eisenbahngesellschaften Jungfrau und Centralbahn, welche die beiden Hauptbahnen und wohlbegruendeten Begehr des Berner Oberlandes in dieser Beziehung die jetzt ungünstig berücksichtigen. Hoffentlich werden die ferneren Anstrengungen von Erfolg gekrönt sein.

Hotellerie. Äußerlich die Meldung, dass Herr Catherine ein grosses Hotel in Kairo gebauen werde, spricht ein Glarner Blatt die Bedrohung aus, es sei das der Anfang eines in unserem Lande schon öfters beobachteten Prozesses, dass unsere schweizerischen Erwerbszweige in andern Ländern ebenfalls eingefügt würden und zwar in der Regel durch unsere Landsleute, die uns in der Folgezeit im Ausland und in Inland den Markt streift machen. Die Bemerkung trifft beim Hotelyes nicht zu, bemerkt die „Schweiz. Wirtz-Ztg.“ ganz richtig. Die Naturschönheiten unseres Landes können ja nicht exportiert werden und die Schweizer Wirtz in Asien halten die Fremden nicht ab, unser Land zu besuchen, sondern sie ermahn sie im Gegenteil zu.

Papyroth. Unter dem Namen Papyroth kann man ein Praktikant und Handel, der in hohem Maße das Interesse vieler Kreise erregt. Das Papyroth wurde im Jahre 1895 als erste Material zur Anfertigung flegloser, füsswarmer, feuersicherer Pappböden aus Materialien und Faserstoffen in den Handel gebracht. Über die Verwendbarkeit wird berichtet: „Papyroth bietet möglichst schnelle, leichte und gründliche Reinigung des überdies füsswarmen Belages nur mittelst feuchten Lappen. Jeder Wirt, insbesondere jede Wirtin kennt zur Genüge die Unannehmlichkeiten der besondern während nasser Jahreszeit langwierigen Reinigung irdischer Säfte. Werre die Holzboden der Gastzimmer. Der Schmutz wird in die Pappböden des Papyroths der Dienst eingetragen, aus denen er nur durch Schaben mit der Bürste und viel Wasser zu entfernen ist; bei feuchter Witterung verdunstet das Wasser schwer, sodass der milbisch gereinigte Holzboden oft von frühen Besuchern des Lokals wieder beschmutzt wird, ehe er gehörig trocken geworden ist und die mühevole Arbeit ist teilweise umsonst gewesen, des durch das viele Schnutzwasser entstehenden übeln Geruches sowie der Gefahr der Schwammbildung in den Lagerhöhlen gar nichts zu gedenken.“

An die Red. der „Union Helvetica“. Bezüglich auf die in Nr. 39 ihres Blattes enthaltene „Aufklärung“ über den von uns behandelten Fall eines Stellenvermittlers in Luzern, diene Ihnen zur gell. Notiz, dass wir unser Urteil nicht auf Grund des bezügl. Gesetzes selbst, sondern auf nachstehende, von Herrn Polizeihauptmann Jans eigenhändig geschriebene Erklärung abstellen:

„Unterzeichnetes Polizeikommando bescheinigt anmit, dass die Inhaber von Stellenvermittlungsgebäus im Kanton Luzern berechtigt sind, für von Seite der Hoteliers angemietete Stellen § 8 der Verordnung eine Einzelreibegühr von 50 Cts. zu beziehen, sowie laut § 10 der Verordnung Ersatz für speziell erlassene Inserate zu leisten.“

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

Aus diesem Schreiben ist nicht zum Vornherein ersichtlich, dass Placeure nur für Inserate, welche sie auftragsmässig erlassen, fordernberechtigt 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: Almendraus und Edelweiss. Montag: Die goldene Eva. Mittwoch: Durchs Ohr. Freitag: Die Strolwitt. Sonntag nachmittags: Die Journalisten. Sonntag abends: Einen Jux will er sich machen.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: Logenbrüder. Sonntag 7½ Uhr: Barber von Seville. Montag: Standhaftie Liebe und 10 Mädchen und kein Mann. Mittwoch: Das Rösli von Sintis. Freitag: Standhaftie Liebe und 10 Mädchen und kein Mann. Samstag: Säuler.

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 Ross. Sonntag 7½ Uhr: Die Karlsschüler. Montag 7½ Uhr: A basso porto. Mittwoch 7½ Uhr: Faust I. Donnerstag 7½ Uhr: Faust II. Freitag 7½ Uhr: Figaro's Hochzeit. Samstag 7½ Uhr: Goldene Eva. Sonntag 3 Uhr: Mignon. Sonntag 7½ Uhr: Herbst und In Behandlung.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Seiden-Sammte und Plüsche

Frcs. 1.90 bis 23.65 per Meter

J.F. Zickwolff

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

sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 28.50 per Meter — glatt, gestreift, karriert, gemustert, Damasko 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-Baskleider p. Robe „ 10.80—77.50 Seiden-Grenadien „ 1.35—14.85

Seiden-Foulards bedruckt „ 1.20—6.55 Seiden-Benzaines „ 2.15—11.60

per Meter. Seiden-Armures, Monopols, Cristalliques, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, seide Steppdecken- und Fahnenstoffe etc. etc. franco ins Haus. — Mustcr und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

Rhein-, Nahe- u. Moselweine

Garantiert reingehaltene
Preislisten und Proben auf
Verlangen.