

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

Rubrik: Briefkasten

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>

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 Vergärung 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 vergährenden 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 gefordert 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 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 Zusammstellungen des Polizeidepartements sind während des verlossenen Monats Oktober in den Gasthäusern Basel, 13,936 Fremde abgestiegen. (Oktober 1897: 15,330).

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsgebäus haben im Monat Oktober 1898 in den stadt- und Gasthäusern 18,687 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 Horns Bremense auf dem Schwanebawen 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 Plaza in Carlsbad und letzten Sommer Direktor dieses Geschäftes.

Wadenswil. Ausser der projektierten Linie Aigle-le-Sap—Loyens besteht der Plan, Lyon—Aigle mit Aigle durch eine Zahnradbahn zu verbinden. Das Sanatorium in Loyens 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. Oct. 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, balancirter 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 Landesküche mitgezählt sind. Hätte der „Gastwart“ die Zahl verdoppelt, würde er dann der Wahrscheinlichkeit näher gekommen sein, es sei denn, er qualifizierte 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 Beauvivage, 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 mit der heutigen Versammlung der schweizerischen statistischen Gesellschaft sprach der Direktor der waadtländischen Weinbauschule an Amden einen statistischen Bericht vor. Er berichtet, dass die Ernten 1897 und 1898 sehr gut waren. Aus diesen Berechnungen geht hervor, dass die 6568 Hektaren waadtländische Weinland 111,658 Hektaren Weinstücke tragen, denen 600,000 Reben entsprechen, aus welchen etwa 40,000 Liter Wein gewonnen 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, 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 Gesuch entsprochen.

Waadtländischer Weinbau. An der in Zusammenhang mit der heutigen Versammlung der schweizerischen statistischen Gesellschaft sprach der Direktor der waadtländischen Weinbauschule an Amden einen statistischen Bericht vor. Er berichtet, dass die Ernen 1897 und 1898 sehr gut waren. Aus diesen Berechnungen geht hervor, dass die 6568 Hektaren waadtländische Weinland 111,658 Hektaren Weinstücke tragen, denen 600,000 Reben entsprechen, aus welchen etwa 40,000 Liter Wein gewonnen werden können.

Kleine Chronik. Die fiktiven Schwimmer von sechzehn zu unterscheiden sind, folgendes: Man nehme eine weisse Zweible, schüle sie und lasse sie mit den Schwimmern kochen. Bleibt die Zweible schön weiß, dann sind die Schwimmer giftig. Giftreiche Schwimmer 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 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. Besonders soll es die mächtigen Eisenbahngesellschaften Jungfrau- und Centralbahn, welche die beiden Hauptbahnen, und wohlbegriindeten 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 Hotelleries 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 Praktikum im Handel, mit einem hohen Massse das Interesse vieler Kreisgenossen. Das Papyroth wurde im Jahre 1895 als erste Material zur Anfertigung flegloser, füsswarmer, feuersicherer Vorhänge. Herr Zingg war die Vorlage von G. Zingg, der Vorstand der Papyroth, und der Dielen eingetreten, aus denen er nur durch Schichten 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 mühevolle 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 Stellenvermittlungsbüros 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 übernehmen.“

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 ich 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.

Garantiert reingehaltene Preisleisten und Proben auf Verlangen.

Rhein-, Nahe- u. Moselweine

sowieso schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 28.50

per Meter — glatt, gestreift, karriert, Damast etc.) 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. — Mustere und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.