

**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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 29.01.2025

**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 sich jedoch hier vor einem Uebermass gewandt, denn zweifelslos ist es vorteilhafter, falls der Wein trotz der Umgährung bzw. 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 warmen Zustände, 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 vergorener 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 Reinzuchthefe 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 ebensoviele kleine Gebinde als man Fässer zur Vergärung bringen will, pro 1200 Liter 50 bis 60 Liter des verzuckerten Weines gegeben. Ratsam ist es, diese Mengen vorher in einem Kessel einige Zeit darat 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 unzugänglichen Weines gegossen und in demselben mittelst Stössens oder Pumpe tüchtig vermengt. Der Wein wird nach kurzer Dauer in Gährung gerathen, die unter Belüftung obengenannter Temperatur in der Flüssigkeit ohne jede Störung flott verlaufen wird.

Sollte sich wider Erwarten ein Hemmis einstellen, oder will man keine Reinhefe anwenden, so empfiehlt es sich, dem zu vergärenden 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 vergorener Weine keinesfalls als Regel bei der Weinbereitung empfehlen wollen, sondern dass solches nur in den Fällen anzuwenden ist, in denen die Verbesserung im Herbst nach der Kellerung 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 unzugänglicher Weine sachgemäss zu besprechen, so wird doch vorteilhaft 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 Grosspekulanten gedient würde.

## Vermischtes.

**Wohlfelle 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 Einschuss der Trinkgelder und der Anschaffung von 4 Fassern 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 Judenhall 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 Schaaeren 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 Zinsühner. 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, betragen 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 Langleiwe, 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. Derselbe 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 Weisensteinbahn aus.

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

**Bernoberland.** Als Sekretär des oberländischen Verkehrsvereins wurde Herr Hermann Hartmann, Sekretär des offiziellen Verkehrsvereins 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 Zeitraum 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 Verkehrsvereine.) Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verlossenen Monats Oktober in den Gasthäufern 13,936 Fremde abgestiegen. (Oktober 1897: 15,330).

**Bern.** Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsvereins haben im Monat Oktober 1898 in den stadtbernerischen Gasthöfen 13,787 Personen genächtigt, (1897: 12,857), 1. November 1897 bis 1. November 1898: 156,103 (gleiche Periode 1896/97: 155,619).

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

**Bühl** (Grosssch. Baden). Der bis zum zweiten Stockwerk vorgeschrittene Hotelbau des Herrn Brenneisen auf dem Schwaneusen stürzte während der Mittagspause zusammen. Die Arbeiter nahmen gerade in der nebenstehenden Hütte das Essen ein, so dass kein Menschenleben zu Schaden kam. In Anbruch haben vom 1. Januar bis 30. September eine Fremdbesucher 83,611 Personen (gegen 62,343 Personen im Vorjahre) und es ist alle Aussicht vorhanden, dass bis zum Jahreschluss eine Gesamtfrequenz von 100,000 Reisenden in diesem Jahre erreicht wird.

**Luzern.** Der Verwaltungsrat des Hotels Monopol schloß die „Union Helvétique“ zum Direktor dieses Geschäftes, welches am nächsten Monat Juni eröffnet werden wird, Herrn J. G. Zingg von Vordermorgen. 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-les-Sepey-Leyzin besteht auch der Plan, Leyzin direkt mit Aigle durch eine Zahnradbahn zu verbinden. Das Sanatorium in Leyzin hat dadurch, dass es für diese Unternehmung Aktien im Betrage von 250,000 Fr. zeichnete, davon Kunde gegeben, dass es die Ausführung dieses Projektes jenen 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, Österreicher 24, Amerikaner 30, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 51, Dänen, Schweden, Norweger 20. Angehörige anderer Nationalitäten 9. Total 1,945. Darunter waren 112 Passanten.

**St. Moritzdorf.** Die Firma Privat-Hotel Florio Tognoni-Badrutt in St. Moritz ist infolge Ablebens des Inhabers erloschen. Inhaber der Firma E. Thoma-Badrutt in St. Moritz, welche am 1. Oktober 1898 entstanden ist, ist Emil Thoma-Badrutt von Anden (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 22. ds. beschlossen, mit einem Kostenaufwand von 121,000 Fr. den Umbau des Kurhauses in der Weise vorzunehmen, dass die Seitengalerien bedeutend vergrößert und in der Mitte ein leichter, hellenartiger Neubau erhalten wird mit 1800 Sitzen, 51 Dänen, Schweden, Norweger 20, 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 verapfelt, würde er der Wahrscheinlichkeit näher gekommen sein, es sei denn, er qualifiziere als Landgasthöfe diejenigen Etablissements, welche ausserhalb der grossen Centren vom Fremdenverkehr abhängig sind; in diesem Falle stimmt die Zahl 1790 annähernd.

**Venedig.** Die folgenden fünf Hotels in Venedig: Grand Hotel, Danieli, Grand Hotel, Grand Hotel Beauvrière, 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. Alle Geschäfte gehen schon ab 1. Juni unter der Leitung 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 Weiland 11,658,000 Weinstöcke tragen, denen 690,000,000 Reben entsprechen, aus welchen etwa 40,000,000 Liter Wein gewonnen werden können.

**Schweizerischer Handels- und Industrieverein.** Der Schweizerische Handels- und Industrieverein, 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 erwünschten Auslagen für Personal- und Druckkosten, die seine zunehmende Mitwirkung an den Arbeiten verschiedener eidgenössischer Departements bedingt, bestreiten zu können. Der Bundesrat hat dem Gesuche entsprochen.

**Wegen Handel mit gefälschten Weinen,** die gerichtet Basel zwei Angeklagte, Karl Sauvage und Léiler, bestrafte wurden 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, schneide 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 Verkehrsrat 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. Bekannt ist uns es die mächtigen Eisenbahngesellschaften in Jura-Simplon und Central, welche die alljährlich wiederholten und wohlgründeteren Begehren des Berner Oberlandes in dieser Beziehung bis jetzt ungenügend berücksichtigten. Hoffentlich werden die ferneren Anstrengungen von Erfolg gekrönt sein.

**Hotellerie.** Anlässlich der Meldung, dass Herr Cathrin ein grosses Hotel im Kaplan 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 werden zwär in der Regel durch unsere Landsleute, die uns in der Folgezeit im Ausland und im Inland den Markt streifen machen. Die Bemerkung trifft beim Hotelwesen nicht zu, bemerkt die „Schweiz. Wirt-Zig.“ ganz richtig. Die Naturschöheiten unseres Landes können ja nicht exportiert werden und die Schweizer Wirt 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 Leute erregt. Das „Papyrolith“ wurde im Jahre 1895 als erstes Material zur Anfertigung fugenloser, fusswarmer, feuerischer Pusböden aus Materialien und Faserstoffen in den Handel gebracht. Ueber die Verwendbarkeit wird berichtet: „Papyrolith bietet möglichst schmelz- und gründliche Reinigung des überdies sehr warmen Belages nur mittelst feuchter Lappen. Jeder Wirt, insbesondere jede Wirtin kennt zur Genüge die Unannehmlichkeiten der besonders während unserer Jahreszeit langwierigen Einweisung besondere der Holzfußböden in der Gastzimmer. Der Schutz wird in die Fugen und event. Risse der Dielen eingetretten, aus denen er nur durch Scheuern mit der Bürste und viel Wasser zu entfernen ist; bei feuchter Witterung verleiht 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 mühevollte Arbeit ist teilweise umsonst gewesen, da durch das viele Schmutzwasser entstehenden übeln Geruches sowie der Gefahr der Schimmelbildung in den Lagerhölzern gar nicht zu gedenken.“

## Briefkasten.

**An die Red. der „Union Helvetica“.** Bezugnehmend auf die in Nr. 32 Ihres Blattes enthaltene „Auskündigung“ über den von uns behandelten Fall eines Stellvermittlers an der Gastzimmer, welche gefl. Notiz, dass wir unser Urteil nicht auf Grund des bezügl. Gesetzes selbst, sondern auf nachstehende, von Herrn Polizeihauptmann Jans eingehändig geschriebene Erklärung abstellen:

Unterzeichnetes Polizeikommando bescheinigt anmit, dass die Inhaber von Stellenvermittlungsbüros im Kanton Luzern berechtigt sind, für von Seite der Herren Hoteliers angemeldete Stellen laut § 13 der Verordnung eine Einschreibgebühr von Fr. 1.00 zu bezahlen, sowie auf 10 der Verordnung Ersatz für speziell erlassene Inserate zu fordern.

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

Aus diesem Schreiben ist nicht zu entnehmen ersichtlich, dass Placourc 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.

**Stadtheater Luzern.** Sonntag nachmittags: *Im Fegfeuer.* Sonntag abends: *Amnerausch und Edelweiss.* Montag: *Die goldene Era.* Mittwoch: *Durchs Ohr.* Freitag: *Die Strohwitwe.* Sonntag nachmittags: *Die Journalisten.* Sonntag abends: *Einen Jux will er sich machen.*

**Stadtheater St. Gallen.** Sonntag 3 Uhr: *Lothenbrüder.* Sonntag 7 1/2 Uhr: *Barbier von Sevilla.* Montag: *Standhafte Liebe und 10 Mädchen und kein Mann.* Mittwoch: *Das Rösli vom Sintis.* Freitag: *Standhafte Liebe und 10 Mädchen und kein Mann.* Samstag: *'s Nuller.*

**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.

**Stadtheater Zürich.** Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rössli.* Sonntag 7 1/2 Uhr: *Die Karlschülerin.* 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 Era.* Sonntag 3 Uhr: *Mignon.* Sonntag 7 1/2 Uhr: *Herbst und In Behandlung.*

Verantwortliche Redaktion: Otto Amser-Aubert.

**Seiden-Samte und Plüsch**

Frcs. 1.90 bis 23.65 per Meter

<p>sowie schwarze, weisse und farbige Henneberg-Seide von 85 Cts. bis Fr. 25.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damast etc. (ca. 240 verschiedene Qual. und 2000 verschiedene Farben, Dessins etc.)</p> <p>Seiden-Damaste v. Fr. 1.40—22.50   Ball-Seide v. 85 Cts. bis 22.50</p> <p>Seiden-Bastkleider p. Robe „ 10.80—77.50   Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35—14.85</p> <p>Seiden-Foulauds bedruckt 1.20—6.55   Seiden-Bengalines „ „ 2.15—11.60</p> <p>Seiden-Armures, Monopis, Crystallines, Moires antiques, Duchesse, Moscovite, Versailles, seidene Steppdecken und Faltentstoffe etc. etc. franco ins Haus. — Muster und Katalog umgehend.</p>	<p>G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.</p>
---	--

**J. F. Zickwölf** Basel, Steinenbachgässlein 28 **Garantiert reingehaltene Rhein-, Nahe- u. Moselweine**

Telephon 3418. Preislisten und Proben auf Verlangen.

Telegraph-Adresse: Zickwölf Basel.