

Zweckmässiges Aufbewahren von Eingemachtem

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **7 (1898)**

Heft 46

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-523341>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

wiederkehrenden Zeiträumen den zur Verdauung erforderlichen Saft absondern, und dass in Folge dessen jede Speise, die nicht zu einer mit jener Absonderung zusammenfallenden Zeit in den Magen gelangt, so lange unverdaut bleibt, bis nach Ablauf der bestimmten Frist die Saftabsonderung von Neuem beginnt. Man kann auch den Magen künstlich zu dieser Thätigkeit anregen, und die instinktive Ahnung von diesem Gesetze erzeugte vielleicht die Gewohnheit, jedes umfassende Mahl mit der Suppe zu beginnen. Diesen Erscheinungen entsprechend, sollte auch bei Ballfestlichkeiten, die sich bis spät nach Mitternacht, und so auch spät nach der Einnahme des Suppers, hinziehen, den Gästen ein Olio (une oille, Kraftbrüh) gereicht werden. Die wunderbare Wirkung dieses erfrischenden, kräftigen Getränkes wird andern Morgens allen Theilnehmern überraschend sein.

Wenn man in alten Schriften von den Vorbereitungen liest, die zum Empfang zweier oder dreier Personen getroffen wurden, und von den ungeheuren Portionen hört, die man einem einzigen Gäste aufsuchte, so kann man sich schwer dem Glauben verschliessen, dass die Menschen, die noch der Wiege der Welt näher waren als wir, auch einen ungleich stärkeren Appetit haben mussten. Man war damals der Ansicht, dass dieser Appetit im Verhältnis zur Vornehmheit des Gastes steigen müsse, und wenn man den ganzen Rücken eines fünfjährigen Stiers vorsetzte, der musste auch aus einem Becher trinken, den er nach unseren Begriffen kaum zu heben vermochte. Wenn es auch bis auf unsere Tage hin und wieder Menschen gegeben hat, die als Beweis betrachtet werden könnten, was früher in dieser Hinsicht geschehen sein mag, so scheint doch mit der Verfeinerung der Sitten und Gebräuche ein mässigeres Essen, die Gewöhnung des Magens an kleinere Rationen vor sich gegangen, damit aber auch eine grössere Kräfte-Entwicklung des Menschengeschlechtes im Allgemeinen verloren gegangen zu sein.

(«Küche.»)

Zweckmässiges Aufbewahren von Eingemachten.

Viel wichtiger als man glaubt, ist für die Erhaltung der eingemachten Sachen ein richtiger Aufbewahrungsort. Die allgemeine Angabe der Kochbücher, «kühl und trocken aufzuheben», vermag keinen sicheren Anhaltspunkt zu geben, erst die Erfahrung wird den richtigen Ort kennen lehren, nachdem freilich zuvor mancherlei verdorben ist. Ein steter Wechsel der Luft ist für die eingemachten Schätze, wenn sie sich halten sollen, unbedingt nötig. In allen Räumen, wo die Luft nicht erneuert wird, ist mögen noch so kühl und trocken sein, zeigt sich bald der Feind aller Konservirten der Schimmelpilz. Auf Brettern über einer vielbegangenen Tür, wie etwa zwischen Hof und Haustur, steht beispielsweise das Eingemachte vorzüglich.

Um das an solchem Ort naturgemäss starke Verstauben der Büchsen und Gläser zu verhindern, lässt man sich lange, schmale, leichte Bretchen anfertigen, die man über die Gläser legt. Ein öfteres Nachsehen der eingemachten Sachen ist aber auch bei praktikischem Aufbewahrungsort zweckmässig, manche Früchte bergen trotz vorsichtiger Einkochens schon den Keim der Gährung in sich, wie man dies oft in sehr nassen oder auch allzuheissen Sommern erfahren kann.

Bemerkn die Gährung, bevor sich schon Schimmelpilz gebildet haben, ist dies um so besser, desto rascher lässt sie sich zerstören. Eine leichte Gährung lässt sich schon beseitigen, wenn man das Gefäss öffnet, in eine flache Schüssel mit etwas Wasser setzt und so eine Stunde in einen heissen Ofen stellt. Die Hitze tötet alle Pilze; man verschliesst das Gefäss dann von neuem luftdicht. Auch jegliches Fruchtmus, welches Gährungszeichen zeigt, ist auf diese Weise zu retten; die feste Kruste, die sich im Ofen bildet, ist das beste Schutzmittel gegen Faulnis. Zeigt der Saft schon eine Trübung bei eingemachten Früchten oder gar Schimmel, muss das Eingemachte, ebenso wie Fruchtsaft, umgekocht werden, wobei man einen Theilöffel voll alkoholischer Salicylsäurelösung jedem Liter Frucht beim Aufkochen zusetzt. Die Gläser müssen sorgfältig gereinigt, am besten ausgewechselt werden, bevor man das Eingemachte wieder hineinfüllt und verschliesst.

Vermischtes.

Aufbewahrung der Speisezwiebeln. Die Zwiebeln werden im Winter oft durch Faulnis oder zu frühes Austreiben geschädigt; eine geeignete Auswahl und Behandlung lässt aber diesen Uebelstand leicht vermeiden. Für den Winter hebe man nur solche Zwiebeln auf, welche nicht zu gross, gesund und ausgereift sind. Weisse und hellfarbige sind weniger haltbar als dunkelfarbige. Bei der Behandlung st darauf zu achten, dass die Zwiebeln nicht

durch den Druck beschädigt werden. Die abgetrockneten Wurzeln sind abzuschneiden, nicht abzubreisen. Von den trockenen Hüllen sind nur die zu entfernen, die selbst abfallen wollen. So lange kein Frostweiter eintritt, lagern die Zwiebeln am besten auf einem trockenen Boden oder Speicher, und beim Eintritt von Frost bindet man sie in Bündel und hängt sie in einem trockenen und luftigen Keller auf. Die Steckzwiebeln bringt man in kleinen Säcken oder Horden in die Nähe des warmen Ofens, damit sie dort gut austrocknen. Einige Wochen vor dem Pflanzen schaff man sie an einen kühleren Ort, wo sie bald wieder anschwellen. Steckzwiebeln, welche so behandelt werden, faulen im Winter nicht und im Sommer hat man kein Schiessen zu befürchten.

Schwimmende Hotels. Rastlos arbeitet die Technik an der modernen Ausrüstung und Eleganz der schwimmenden Kolosse, gross ist der Komfort dieser Träger der Civilisation in die dunklen Teile der Welt, der Vermittler ungeheurer Warenaustausche von Weiss zu Schwarz, vom rauhen Norden in die tropische Pracht. Interessant, was so ein „Meerwindhund“, wie die Engländer die weitfahrenden Dampfer bezeichnen, vor Abfahrt an Proviant einnimmt.

Einer der längsten Seewege, welche die regulären Linien befahren, ohne in der Zwischenzeit Lebensmittel einzuladen, ist derjenige von Europa nach Südafrika. Ein Dampfer, der diese Strecke ausführt, nimmt nicht weniger als für 125,000 Fr. Proviant an Bord, welcher bei Ankunft im Hafen von Cape-Town bereits aufgebraucht ist. Bei dieser Route besteht die Bedienung des Schiffes aus zirka 150 Mann, welche die respektable Summe von 50,000 Fr. für diese Fahrt beziehen, wovon der Kapitän etwa den 10. Teil erhält, während der Matrose II. Klasse mit freier Verpflegung und etwas weniger in bar vorlieb nimmt. Allein der Betrieb der Maschinen mit den 40 und mehr Dampfkesseln kostet noch mehr als der Unterhalt von Passagieren und Mannschaft. Täglich wandern 8000 Centner Kohlen ins Feuer, für zirka 150,000 Fr. per Fahrt. Zum Schmiern der Maschinen wird für 8800 Fr. Oel verwendet. Zu einer Fahrt nach dem Cap werden eingeladen: 30,000 Pfund (engl.) frisches Ochsenfleisch, 3200 Pfund dito in Büchsen, 2500 Pötel, 24,000 Eier, 25,000 Pfund Mehl, 2000 Centner Kartoffeln, 3500 Pfund Butter, 5000 Pfund Fisch, 2500 Pfund Milch, 8000 Pfund Zucker, 1200 Pfund Kaffee, 600 Pfund Thee, 4000 Flaschen Wein, 2000 Flaschen Liqueurs, 18,000 Flaschen Bier, 20,000 Flaschen Mineralien. Eine nicht unbedeutliche Rolle auf Deck spielen Cigarren und Tabak, von ersteren werden 20,000 Stück, von letzterem 600 Pfund «vernebelt».

Der missige Strandbummler wird sich kaum vorstellen, dass die grössten Hotels des Kontinents nur unbedeutende Hütchen sind im Vergleich zu dem kleinen schwarzen Pünktchen am fernen Horizont mit dem langgezogenen dunklen Rauchwölkchen.

Der Preis der Ueberfahrt von England nach dem Cap beträgt, auf englischen Linien, 920 Fr. in erster, 650 in zweiter und 340 in dritter Kajüte. Die gewöhnliche Zahl der Passagiere ist 400, zu dem Durchschnittspreis der zweiten Klasse gerechnet, ergibt diese Einnahme 269,000 Fr. Die Kosten dieser Fahrt aber betragen für die Gesellschaft zirka 337,000 Fr. Woher nun der Profit? Es ist der Waren-Transport, der weit mehr ausmacht als der der Menschen, sowie in vielen Fällen die Postbeförderung, Umstände, welche die Erstellung solcher 11 bis 15 Millionen kostender „schwimmenden Hotels“ meistens recht gut lohnen.

Kleine Chronik.

Solothurn. Die Vorlage der Weissensteinbahn ist mit 9921 Ja gegen 5072 Nein angenommen worden.

Arth-Rigi-Bahn. Die Zahl der beförderten Personen beträgt im Oktober 1898 9060 gegen 4859 in 1897.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Monat Oktober zeigt eine Reisedenzahl von 1200 gegen 1105 im Vorjahre.

Berner Oberland Bahnen. Der Monat Oktober zeigt eine Reisedenzahl von 9500 gegen 8226 im Vorjahre.

Clarens. La „Gazette de Lausanne“ annonce que M. Brun-Monnet, propriétaire de l'hôtel Châteaud, vient d'acheter l'hôtel Roy, à Clarens.

Vevey. L'Hôtel-Pension des Alpes à Vevey-Latour vient d'être considérablement agrandi et remis à neuf.

Vevey. Une assemblée importante d'industriels et de commerçants veveysans a voté à l'unanimité l'organisation d'une exposition cantonale en 1901.

Die Vitznau-Rigi-Bahn beförderte im Oktober 8949 Personen (1897: 7427). Vom 1. Januar bis 31. Oktober beliefen die Einnahmen sich auf Fr. 371,664.28, d. h. Fr. 9824.08 mehr als im gleichen Zeitraum des Vorjahres.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 29. Okt. bis 4. Nov. 1898: Deutsche 515, Engländer 393, Schweizer 235, Holländer 96, Franzosen 113, Belgier 85, Russen 114, Oesterreicher 25, Amerikaner 53, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 55, Dänen, Schweden, Norweger 24, Angehörige anderer Nationalitäten 11. Total 1649. Darunter waren 67 Passanten.

Lausanne. Das Anerbieten des Architekten Duret, der auf seine eigenen Kosten in Lausanne einen Kursaal erstellen wollte, wird nicht zur Ausführung kommen. Das für dieses Unternehmen projektierte Rössispilz, gestützt auf § 85 der Bundesverfassung, verboten hat.

Luzern. Der Besitzer des Hotel Balances, Herr Zähringer, hat an seinem Etablissement bedeutende bauliche Veränderungen und Verschönerungen vorgenommen und er wird es nun noch um ca. 40 Betten vermehren. Die neuen angestossenen Herous angekauft hat. Gegenwärtig wird im Hotel ein Lift installiert.

Nizza. Der „Nat.-Ztg.“ wird von Nizza geschrieben: Beunruhigende Gerüchte gingen hier seit einiger Zeit um, dass der Typhus in der Stadt herrsche und dass die Behörden die Sache unterdrückten, um dem Fremdenverkehr nicht zu schaden. Von privater Seite wird aber jetzt festgestellt, dass in der Vorstadt Riquier einige Fälle vorgekommen sind, die aber beschränkt blieben. Die Gefahr einer Epidemie sei nicht vorhanden.

Zürich. Wie man dem „Gastwirt“ mitteilt, wurde die grosse in die der Reih- und Hofbrücke, in welchem das Bazargeschäft „Globus“ gegenwärtig seine grossartigen Ausstellungen hat, von einer Bierbrauerei angekauft und soll vollständig zu Wirtschaftszwecken eingerichtet werden. Das ganze Parterre werde in ein elegantes Café umgewandelt, dem weder an Grösse noch an Glanz der Ausstattung eines in der Schweiz gleichkomme.

Verkehrsvereine. Für das See- und das obere Winen-Thal hat sich ein Verkehrsverein gebildet, der sich die Aufgabe stellt, in Verbindung mit Behörden, Korporationen und Privaten die Verkehrsleiter der Gegenden zu wahren und zu fördern. Der Vorstand besteht aus dem Herrn Direktor Schmidlin in Hochdorf, Präsident; Nat.-Rat Erisman in Brestenberg, Vizepräsident; Fürsprecher Dr. Schmid in Ermensee, Aktuar; Dr. Biebel in Wildegg, Kassier; Stadtrat Hämmerli in Lenzburg.

In Wien wehrt man sich gegen die Automaten-Buffets. Eine deutsch-schweizerische Automaten-Gesellschaft soll sich mit der Absicht tragen, überaus zahlreich der frequentesten Punkte Wiens, grossartig angelegte Automaten-Buffets zu errichten. Dringend notwendig erscheint es, schreibt die „Gastere“, dass die Vorstehungen der Gast- und Schankgewerbebetriebe sofort gegen diese gemeinliche Schritte unternehmen, um diese neuerliche Schädigung der Wiener Schankgewerbebetriebe hantanzuhalten.

Bern. (Theaterneubau). Mit dem Beschluss der Einwohnergemeinde, das neue Theater mit Fr. 200,000 zu subventionieren, ist die Finanzierung des Neubaus bis auf Fr. 190,000 gesichert. Es sind nunmehr zur Verfügung: Privatkapital Fr. 190,000, Subventionen Fr. 50,000 Bürger- und Einwohnergemeinde je Fr. 200,000, Staat Fr. 100,000. Für den Rest von Fr. 200,000 ist ein Gesuch um Bewilligung einer Lotterie bei der Regierung hängig. Wird die Bewilligung erteilt, so kann in wenigen Wochen mit dem Bau begonnen werden.

Hohe Mieten werden in Berlin für Cafés bezahlt. Der bisherige Pächter des Café Josty am Potsdamer Platz, der im Jahresrenten 120,000 Mk. weicht am 1. Okt. 1899 den Besitzern des Café Bauer (Unter den Linden), welche für den jährlichen Mietpreis von 89,000 Mk. das Café Josty übernehmen. Sie werden die gesamten Räume der Neuzeit entsprechend der bisherigen Einrichtung untervermieten. Unter den Linden, wurde für jährlich 180,000 Mk. an Hotelierdirektor Otto verpachtet. Die bisherigen Pächter Bauer & Cie. zahlten 115,000 Mk. Miete. Dieses Café soll ebenfalls mit besonderer Pracht neu eingerichtet werden.

Verbandsbildung. In der Zeit vom 5. bis 17. Dez. wird in der deutsch-schweizerischen Verbandsbildung und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil ein Kurs über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauer, Weinhändler und Wirte statt. Vormittags: Vorträge über Weinbehandlung, Weinhandel, Weinbau, Weinhandel und Krankheiten des Weines; Chemie des Weines. Nachmittags: Praktische Übungen im Keller und im Laboratorium. Beginn: Vormittags 9 Uhr. Der Kurs ist für Schweizerbürger unentgeltlich. Für Kost und Logis sind die Teilnehmer selbst zu sorgen. Zur Aufnahme ist ein Alter von mindestens 20 Jahren erforderlich. Anmeldungen sind bis zum 27. Nov. an die Direktion der Anstalt zu richten.

Wirtschaftsrekurs. Herule Hogg-Mons in Freiburg hat unter zwei Malen vom Staatsrat des Kantons Freiburg die Bewilligung einer Konzession zur Führung eines Hotels in der Stadt Freiburg verlangt, was aber von der Regierung abgewiesen worden ist, weil die Bevölkerung der betreffenden Quartiers nicht so gross sei, dass die Bedürfnisfrage bejaht werden könnte und weil das zum Hotel bestimmte Gebäude noch nicht errichtet sei. Als nun die Freiburg Regierung ca. ein Jahr nach der Abweisung des Rekurses ein Verwaltersgesuch des Hogg zwei Wirtschaftspatente bewilligte, meldete sich Hogg wieder, wurde aber nochmals abgewiesen. Hogg rekurrierte hierauf an den Bundesrat und dieser hat unter einlässlicher Begründung die Besetzung für bejahend erklärt, insofern der Standort des Kantons Freiburg das Wirtschaftsgesuch des Beschwerdeführers wegen mangelnden Bedürfnisses und wegen Mangels eines bestehenden Wirtschaftsgebäudes abgewiesen hat.

Zürich. Die „Limmat“ schreibt: „Die Uetlibergbahn-Gesellschaft hat mit ihrem Regiebetrieb der Hotel- und Restaurant-Unternehmung während der zwei seit der Uebernahme der Uetlibergbahngesellschaft verflorenen Jahre sehr ungünstige Resultate erzielt. Trotz der vom Wetter ausserordentlich begünstigten zweiten Hälfte der Saison sind die Einnahmen, namentlich der Hotels, gegenüber dem Vorjahre, das als Versuchsjahr nicht massgebend war, sogar noch zurückgeblieben, ohne dass die Ausgaben sich reduziert hätten. Einsichtige Fachleute waren allerdings schon der Ansicht, dass der Uetliberg nicht der Ort sei, der durch hohe Preise zu Prosperierung gebracht werden könne, und dass in dieser Beziehung der einheimischen Klientel viel mehr Rücksicht getragen werden sollte. Allein bis auch ein so umständlicher und kostspieliger Verwaltungsapparat, wie derjenige der Uetlibergbahngesellschaft, dem eben immer noch ein Züpfchen abhängt – zu einer besseren Einsicht kommt, braucht es diesen Jahre bitterer Erfahrung. Herr Direktor O. Michel hat mit der Gesellschaften den Pachtvertrag für Hotel und Restaurant angebotet dem Verwaltungsrat nicht annehmbar erschien, obwohl er gegenüber dem gegenwärtigen Regiebetriebe etwelche Besserung gebracht hätte. Die durch zwei weitere Mitglieder verstärkte Direktion wurde vielmehr beauftragt, die Pachtverträge zu annullieren, eventuell auch nur für das Restaurant allein – ausfindig zu machen und entgegenzunehmen.“

Genève. Le Président de l'Association des intérêts de Genève écrit à la Nouvelle Gazette des Etrangers de Genève: „Il sera peut-être intéressant pour nos lecteurs de connaître le résultat général de la statistique des étrangers descendus dans nos hôtels depuis le 1^{er} juillet au 15 octobre. Cette statistique a été organisée cette année-ci pour la première fois dans notre ville. Elle ne rendra des services réels, que lorsque nous aurons l'état complet depuis le 1^{er} mai et que nous pourrions comparer nos années de suite. Voici le résultat général de statistique depuis le 1^{er} juillet au 15 octobre: en regard nous indiquons le nombre d'étrangers descendus à Lucerne comme point de comparaison.“

	Genève	Lucerne
Juillet	14,969	93,321
Août	27,798	31,439
Septembre	24,094	17,581
1 ^{er} au 15 octobre	12,305	3,834
Totaux	79,166	76,175

Il résulte d'après ce relevé que les touristes continuent à venir toujours plus nombreux dans notre ville, et il est probable que la consultation future de statistique confirmera cette appréciation. En attendant on peut constater le fait réjouissant, qu'il est descendu à Genève 3000 étrangers de plus qu'à Lucerne pour le même laps de temps. Par contre les étrangers sont trop rares aux mois de printemps et de l'automne et l'Association veut tous ses soins aux moyens à employer pour remédier à cet état de choses, préjudiciable à notre commerce et à nos hôtels.

Vergütungsreisen nach der Teufelsinsel, das ist das Neueste, was der amerikanische Unternehmungsgeist zu stande gebracht hat. Einen Tag, nachdem der Kassationshof die Ergänzungsuntersuchung des Dreyfus-Prozesses beschlossen hatte, wurde bei der französischen Regierung von Herrn Bissière, Direktor der Oper in Chicago, ein vollständiger Plan von der Teufelsinsel eingereicht, die sich darauf als eine Art moderner Badeplatz mit Hotels, Vergnügungsanstalten, einer Dreyfuspassage um das Gefängnis von Dreyfus hin u. s. w. darstellt. Herr Bissière bot der französischen Regierung 25,000 Dollars an, wenn ihm das vollständige Verfügungsrecht über die Insel zugestanden würde, sobald sie Dreyfus verlassen hätte. Herr Bissière erhöhte sein Angebot um 5000 Dollars für den Fall, dass den Gefängniswärtern des Dreyfus gestattet würde, auf der Insel während der Pachtzeit zu bleiben, um dem Publikum die interessantesten Erläuterungen über das Leben, das Dreyfus im Gefängnis führte, zu geben. Der unternehmende Operndirektor will wöchentlich ein Dampfschiff von Bahia-Nord-Point abgehen lassen, das in 24 Stunden die Insel erreicht, so dass die ganze Reise von New-York bis zu der Teufelsinsel nur 56 Stunden dauern soll. Rundreisebilletts nach der Teufelsinsel mit 12 tägiger Gültigkeit sollen 125 Dollars kosten. Aber das Merkwürdigste an diesem echt amerikanischen Exkursionsunternehmen ist, dass versichert wird, sofort nach Bekanntwerden dieses Planes seien sämtliche Plätze auf den beiden ersten Booten, die nach der Teufelsinsel abgehen sollten, vergriffen worden.

Literatur

Konservierung der Früchte und Gemüses. Unter diesem Titel ist in der Verlagsbandlung Emil Seifert in Basel zum Preise von Fr. 2.55, inkl. Port., eine Büchlein in 64 Auflagen, unter dem Titel, welches als praktische Anleitung, Früchte und Gemüses haltbar nach den neuesten Methoden zu konservieren, gelten darf. Das Büchlein, mit 50 Abbildungen versehen, vertritt sich über die Konservierung der Früchte und Gemüses in Flacons, und Dosen, der Fruchtsäfte, Gelees und Confituren, über Schwefeln, Glacieren, Kandieren und Karmelieren der Dickfrüchte. Verfasser ist Herr E. Lindacher, langjähriger Chef verschiedener erster Obst- und Gemüse-Konservations-Fabriken. Den Hoteliers und Küchenchefs dürfte dieses ca. 140 Rezepte enthaltende Heftchen gute Dienste leisten.

Theater.

Repertoire vom 20. bis 27. November 1898.

Stadttheater Bern. Sonntag: *Der Parade-Banner*. Montag: *Die Neuerwählten*. *Der zerbrochene Krug*. Dienstag: *Im Behandlung*. Mittwoch: *Der Batschstudent*. Donnerstag: *Geillette*. Freitag: *Maurer und Schlosser*. Samstag: *Der Kaufmann von Venedig*.

Théâtre de Genève. Dimanche soir: *Roméo et Juliette*, opéra. — *Le bonheur conjugal*, comédie. Lundi: *Les tenailles*, comédie. — *La belle Hélène*, opérette. Mardi: *L'afraicaine*, grand opéra. Mercredi: *Relâche*. Jeudi: *Rival pour rire*, vaudeville. — *Le fil à la patte*, comédie. Vendredi: *Sapho*, opéra.

Casino-Théâtre à Lausanne. Dimanche: *Le maître de forges*, comédie dramatique. — *Les surprises du divorce*, comédie. Mardi: *Francillon* (par la tournée Rosa Bruck), comédie. Jeudi: *Le fils de Coralie*, comédie. — *Matinée-Concert* les Mercredi, Samedi et Dimanche de 3 à 5 heures.

Stadttheater Luzern. Sonntag nachmittags: *Die Strömvittige*. Sonntag abends: *Sei weiss etwas*. Montag: *Berner Oper*. Mittwoch: *Er muss aus Land*. Freitag: *Durchs Ohr*. — *Wenn Frauen weinen*. Samstag: *Altenrutsch und Edelweiss*. Sonntag nachmittags: *Im weissen Rössl*. Sonntag abends: *Bruder Martin*.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: *Standhafte Liebe*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: *Requiem*. Montag: *Logenbrüder*. Mittwoch: *Zauberflöte*. Freitag: *Auf der Sonnenseite*. Samstag: *Fiesko*.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rössl*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: **Hugendaten*. Montag 7^{1/2} Uhr: *Rosenkranz und Gildenstein*. Mittwoch 7^{1/2} Uhr: *Fidelio*. Donnerstag 7^{1/2} Uhr: *Hänsel und Gretel*. Freitag 7^{1/2} Uhr: *Das Wunder*. Samstag 7^{1/2} Uhr: *Brand von Messina*. Sonntag 3 Uhr: *Oberon*. Sonntag 7^{1/2} Uhr: *Der Widerspänstigen Zähmung*. * Fr. Materna als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amstler-Aubert.

Henneberg-Seide

— nur ächt, wenn direkt ab meinen Fabriken bezogen —

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.

schwarz, weiss und farbig von 85 Cts. bis Fr. 25.50 per Meter — glatt, gestreift, kariert, gemustert, Damaste etc. (ca. 240 versch. Qual. und 2000 versch. Farben, Dessins etc.)

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

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