

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 46

Rubrik: Kleine Chronik

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: 18.05.2025

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

wiederkehrenden Zeiträumen den zur Verdauung erforderlichen Saft absondern, und dass in Folge dessen jede Speise, die nicht zu einer mit jener Absonderung zusammenstehenden 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 erzeugt 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 Soupers, hinziehen, den Gästen ein Olio (eine Olla, Kraftbrühe) gereicht werden. Die wunderbare Wirkung dieses erfrischenden, kräftigen Getränks wird andern Morgens allen Theilnehmern überraschend sein.

Wenn man in alten Schriften von den Vorbereitungen liest, die zum Empfange zweier oder dreier Personen getroffen wurden, und von den ungeheuren Portionen hört, die man einem einzigen Gaste aufsticht, 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 von 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 massigeres 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 Eingemachtem.

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, sich bald noch so kühl und trocken sein, zeigt sich bald der Feind aller Konservirten, der Schimmelpilz. Auf Brettern oder einer vielbegangenen Thür, wie etwa zwischen Hof und Haustür, 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 Einkochen schon den Keim der Gährung in sich, wie man dies oft in sehr nassen oder auch allzuheissen Sommern erfahren kann.

Bemerkte man die Gährung, bevor sich schon Schimmelpilze 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 verschleusst das Gefäss dann von neuem luftdicht. Auch jegliches Fruchtstück, 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 Fruchtstamm, umgekehrt werden, wobei man einen Theilflössel 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 verschleusst.

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 ist darauf zu achten, dass die Zwiebeln nicht

durch den Druck beschädigt werden. Die abgetrockneten Wurzeln sind abzuschneiden, nicht abzurreissen. Von den trockenen Hüllen sind nur die zu entfernen, die selbst abfallen wollen. So lange kein Frostwetter 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 Theile 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 vorlieht. 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 Poults, 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 unbedeutende Rolle auf Deck spielen Cigarren und Tabak, von ersteren werden 20,000 Stück, von letzterem 600 Pfund „vernebelt“.

Der missige Strandbummel 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 betr. Weissensteinbahn ist mit 9921 Ja gegen 5072 Nein angenommen worden.

Arth-Rigi-Bahn. Die Zahl der beförderten Personen betrug im Oktober 1898 5060 gegen 4859 in 1897.

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

Berner Oberland Bahnen. Der Monat Oktober zeigt eine Reisendenzahl von 9500 gegen 8826 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.

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

Vevay. Une assemblée importante d'industriels et de commerçants vevayens 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. 171,664.28, d. h. Fr. 6824.08 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 33, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 55, Dänen, Schweden, Norweger 24, Angehörige anderer Nationalitäten 11. Total 1,549. 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. Der Grund ist, dass für dieses Unternehmen projektierte Rössipoli, 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 erweitern. Die bisher bestehende Hausangabe hat gegenwärtig 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 unterdrücken, 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 Gastwirtschaft in der Mitte der Rohlfischstrasse, 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-Val hat sich ein Verkehrsverein gebildet, der sich die Aufgabe stellt, in Verbindung mit Behörden, Korporationen und Privaten die Verkehrsinteressen 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. Bieler in Wildegg, Kassier; Stadtrat Hämmerli in Lenzburg.

In Wien wohnt man sich gegen die Automaten-Buffets. Eine Automaten-Gesellschaft soll sich mit dem Absicht tragen, abwärts auf zwei der frequentesten Punkte Wiens, grossartig angelegte Automaten-Buffets zu errichten. Dringend notwendig erscheint es, schreibt die „Gastere“, dass die Verordnungen der Gast- und Schankgewerbe-Gesellschaften sofort gemeinsame Schritte unternehmen, um diese neuerliche Schädigung der Wiener Schankgewerbetreibenden hantanzulassen.

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 und an Subventionen Fr. 80,000 Bürger- und Einwohnergemeinde je Fr. 300,000, 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.

Höhe Mieten werden in Berlin für Cafés bezahlt. Der bisherige Pächter des Café Josty am Potsdamer Platz, der 80,000 Mk. Jahrespacht zahlte, weicht am 1. Okt. 1899 den Besitzern des Café Bauer (Unter den Linden), welche für den jährlichen Mietpreis von 80,000 Mk. das Café Josty übernehmen. Sie werden die gesamten Räume der Neuzeit entsprechend einrichten. Das bisherige Café Josty, Unter den Linden, wurde für jährlich 180,000 Mk. an Hotelierdirektor Ott verpachtet. Die bisherigen Pächter Bauer & Cie. zahlten 115,000 Mk. Miete. Dieses Café soll ebenfalls mit besonderer Pracht neu eingerichtet werden.

Versehungsbildung. In der Zeit vom 5. bis 17. Dezember wird der deutsch-schweizerische Vereinshaus und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil ein Kurs über Weinbehandlung für Küfer, Weinbauer, Weinändler und Wirtste statt. Vormittags: Vorträge über Weinbehandlung, Weinbau, Weinhandel, Weinverbreitung, 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, war aber von der Regierung abgelehnt worden, weil die Bevölkerung des 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 Ablehnung des zweiten Konzessionsgesuches 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 Beschwerde für begründet erklärt, insofern der Staatsrat des Kantons Freiburg das Wirtschaftsgesuch des Beschwerdeführers wegen mangelnden Bedürfnisses und wegen Mangels eines bestehenden Wirtschaftsgesuches 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 des Hotels, gegenüber den Vorjahren, das als Versuchsjahr nicht massgebend war, sogar noch zurückgeblieben, ohne dass die Ausgaben sich reduziert hätten. Einsichtige Fachleute waren allerdings der Ansicht, dass der Uetliberg nicht der Ort sei, der durch hohe Preise zur Prosperierung gebracht werden könne, und dass in dieser Beziehung der einheimischen Klientel viel mehr Rücksicht getragen werden solle. Allein bis auch ein so umständlicher und kostspieliger Veranlagungsapparat, wie derjenige der Uetlibergbahngesellschaft, dem eben immer noch ein Zöplchen anhängt — zu dieser besseren Einsicht kommt, braucht es eben Jahre bitterer Erfahrung. Herr Direktor O. Michel hat nun der Gesellschaften Pächterverhältnisse und Restaurant angebotener aber dem Verwaltungsrat nicht annehmbar erschien, obwohl er gegenüber dem gegenwärtigen Regiebetrieb etwelche Besserung gebracht hätte. Die durch zwei weitere Mitglieder verstärkte Direktion wurde vielmehr beauftragt, die einstimmig genehmigten Pächterverhältnisse 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 2 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	33,321
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 voue tous ses soins aux moyens à employer pour remédier à cet état de choses, préjudiciable à notre commerce et à nos hôtels.

Vergnügungswesen nach der Teufelsinsel. das ist das Neueste, was der amerikanische Unternehmungsgesist zu stande gebracht hat. Einen Tag, nachdem der Kassationshof die Ergänzungsausschussung des Dreyfus-Prozesses beschlossen hatte, wurde bei der französischen Regierung von Herrn Bessière, Direktor der Oper in Chicago, ein vollständiger Plan von der Teufelsinsel eingereicht, die sich darauf als eine Art moderner Badeplatz mit Hotels, Vergnügungsestablishments, einer Dreyfuspassage um das Gefängnis von Dreyfus hin u. s. w. darstellt. Herr Bessière bot der französischen Regierung 25,000 Dollars Pacht, wenn ihm das vollständige Verfügungsrecht über die Insel zugestanden würde, sobald sie Dreyfus verlassen hätte. Herr Bessière erhöht 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 interessante Erklärungen 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 Reklame-Unternehmen 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.



Konservierung der Früchte und Gemüse. Unter diesem Titel ist in der Verlagsbandlung Emil Seifert in Basel zum Preise von Fr. 2.55, inkl. Porto, ein Büchlein in 5. Auflage erschienen, welches als praktische Anleitung Früchte und Gemüse haltbar nach den neuesten Methoden zu konservieren, gelten darf. Das Büchlein, mit 50 Abbildungen versehen, verbreitet sich über die Konservierung der Früchte und Gemüse in Pflaumen und Dosen, der Fruchtsäfte, Gelees und Confituren, über Schwefeln, Glacieren, Kandieren und Karmelieren der Dickschnecken. Verfasser ist Herr E. Lindacher, langjähriger Chef verschiedener erster Obst- und Gemüsefabriken. Den Hoteliers und Küchenchefs dürfte dieses ca. 140 Recepte enthaltende Heftchen gute Dienste leisten.

Theater.

Repertoire vom 20. bis 27. November 1898.

Stadttheater Bern. Sonntag: *Der Paradenbühnen*. Montag: *Die Neuwahlmänner*. Der zerbrochene Krug. Dienstag: *In Behandlung*. Mittwoch: *Der Botschafter*. Donnerstag: *Galotto*. 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'afrairie*, grand opéra. Mercredi: *Relache*. Jeudi: *Rival pour rive*, 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 Salmuth*. Sonntag abends: *Sei weiss etwas*. Mittwoch: *Berner Oper*. Mittwoch: *Er muss aufs Land*. Freitag: *Durchs Ohr*. — Wenn Frauen weinen. Samstag: *Altenrausch und Edelweiss*. Sonntag nachmittags: *Im weissen Rissl*. Sonntag abends: *Bruder Martin*.

Stadttheater St. Gallen. Sonntag 3 Uhr: *Standhafte Liebe*. Sonntag 7½ Uhr: *Regimentslichter*. Montag: *Logenbrüder*. Mittwoch: *Zauberflöte*. Freitag: *Auf der Sonnenseite*. Samstag: *Fiesko*.

Stadttheater Zürich. Sonntag 4 Uhr: *Im weissen Rissl*. Sonntag 7½ Uhr: **Hugenotten*. Montag 7½ Uhr: *Rosenkranz und Gildenstein*. Mittwoch 7½ Uhr: *Fiducia*. Donnerstag 7½ Uhr: *Hänsel und Gretel*. Freitag 7½ Uhr: *Das Wunder*. Samstag 7½ Uhr: *Bräut von Messina*. Sonntag 3 Uhr: *Obéron*. Sonntag 7½ Uhr: *Der Widerspänstigen Zähmung*. * Fr. Materna als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amel-Aubert.

Henneberg-Seide

— nur ächt, wenn direkt ab meinen Fabriken bezogen —

schwarz, weiss und farbig von 85 Cts. bis Fr. 28.50 pro 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-Bastkleider p. Robe „ 10.80 — 77.50 Seiden-Grenadines „ Fr. 1.35 — 14.85

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

per Meter. Seiden-Armures, Monopole, Crystallines, Moire antique, Duchesse, Princesse, Moscovite, Marcellines, seidene Stoppdecken- und Fahnentoffe etc. etc. frank ins Haus, — Muster und Katalog umgehend.

G. Henneberg's Seiden-Fabriken, Zürich.