Kleine Chronik

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

sein wellig fliessender Bart, das war sein Herrenkopf. Unwillkürlich suchte man auf dem Scheitel dieses Kopfes den Stierhörner-Ansatz, womit Buonarotti seinen Moses begabte, um ihn als den Mann der Kraft und Stärke noch eindringlicher zu symbolisieren. Also wurde der Patriarch in den egyptischen Jupiter Ammon umgedeutet, und auch ihm glich unser Wiener. Leider plagte diesen Jupiter das böse Zipperlein. Auf den Krückenstock mit der Gummizwinge gestützt, ging er, leicht zur Seite geneigt, mit einem Anfluge von Hinkebein seines Weges dahin, erschien aber trotz der kleinen Schwäche als ein bevorzugtes Menschenkind, als ein Günstling der Mutter Natur, die ihre Gaben so ungleich verteilt und ihre Geschöpfe so verschiedenartig wachsen lässt. Jeder, der ihn sah, fühlte: das ist einer, der in irgend einem Können der Erste sein muss, der leibhaftige Superlativ irgend einer körperlichen oder geistigen Fähigkeit, eine lebendige Potenz. So war es auch. Der Mann, von dem wir, sprechen, galt als der stärkste Esser der Wienerstadt.

Und dass wir nur gleich einem Missverständnisse vorbeugen! Der stärkste Esser — das soll beileibe nicht heissen, dass er ein gedankenloser Vielfrass gewesen, der mit stumpfem Geschmack und blödem Gaumen alles halbwegs Geniessbare, alles leidlich Verdauliche in sich hineingestopft hätte. Er war der stärkste Esser, nämlich der beste, der verständigste, der gescheiteste. Er hatte das Essen zu einer Kunst ausgebildet, und in dieser Kunst war er ein Meister. Brillat-Savarin hätte ihn als seinesgleichen anerkannt. Dieser berühmte Kunstgelehrte der Küche und des Tafelgenusses schickt seinem Buche über die Physiologie des Geschmacks eine Anzahl Aphorismen voraus, welche der „Wissenschaft“ des Essens zur „ewigen Grundlage“ dienen sollen. Zwanzig sind es im ganzen. Wie Säulen, die vor dem Tempel der Gastronomie eine feierliche Halle bilden, stehen sie nebeneinander aufgereiht, und gleich das zweite dieser Prolegomena lautet: „Thiere fressen, der Mensch isst; nur der geistvolle Mensch versteht zu essen, *l'homme d'esprit seul sait manger.*“ Karl Vogt hat den Klassiker der französischen Esskunst trefflich ins Deutsche übertragen, und das war keine leichte Arbeit. Wir begreifen jedoch nicht, warum er sich scheute, den letzteren Satz wörtlich wiederzugeben. „Der gebildete Mensch allein isst mit Bewusstsein,“ übersetzt er. Der gebildete Mensch? Wozu diese schwächliche Kategorie, die nach der Schulstube riecht, da doch Brillat-Savarin ausdrücklich sagen wollte, dass er die Kuhst des Essens für den Ausfluss einer erhöhten Geistesthätigkeit halte, nicht etwa blos für die Hausknechtsarbeit der Kinnbacken und Kaumuskeln? Die Kunst des Essens, wohlgemerkt. Denn er spricht auch nicht von einem spiessbürgerlichen „mit Bewusstsein essen,“ sondern in der That von einer Fähigkeit höherer Ordnung, einem *savoir manger*, einem Wissen und Können, das folglich studiert und gelernt sein will, einer wirklichen Kunst.

Diese Kunst hienieden auszuüben, ist auch durchaus nicht ein Vorrecht der Wohlhabenden und Wohlgeborenen. Sie besteht keineswegs in der Anbetung unerschwinglich teurer Leckerbissen, in dem albernen Glauben an indische Vogelnester und fabelhafte Mockturtle-Suppen, darin vielmehr, dass man auch die einfachste, alltäglichste, billigste Speise zu schätzen wisse, sofern sie nur gut zubereitet wurde, dass man für die gemütliche Romantik einer dampfenden Schüssel Sauerkraut einen offenen Sinn, für die Naturpoesie einer aus der Faust genossenen Knackwurst einen verständnisvollen Gaumen sich bewahre, nötigenfalls mit einem schmackhaften Stück Roggenbrod vorlieb zu nehmen verstehe. So war Brillat-Savarin, so war auch Jupiter Ammon. Gar oft sass er, der sich die edelsten Bissen gönnen durfte, im Prater bei seinem Glas Bier, und Freund Salamucci kam mit stark duftender Ware daher, und bald sah man unsern grossen Esser, unsern Feinschmecker, wie er kleine Würfel Schweizerkäse sorgsam in rot und weiss gemarmelte Wurstscheibchen wickelte und die Mischung mit unendlichem Behagen verzehrte. Gerade der echte Feinschmecker fragt eben nicht, ob fein oder nicht fein, sondern ob rein oder nicht rein, ob gut oder schlecht, und bei solcher Feinschmeckerei, der einzig wahren, hat der Unbemittelte mit demselben Rechte mitzureden, als der Millionär.

Es soll übrigens nicht behauptet werden, dass jene Salami-Studien im Prater zu den bedeutenderen Kunstleistungen unseres Mannes gehörten. Man musste ihn bei Tisch sehen, beim Mittagstisch, unter Freunden, Sonntagsstimmung umher. Da sass er, heiter ernst, der Priester eines sonnigen Glaubens, eine Schmalseite der Tafel mit seiner Leiblichkeit ausfüllend, die grosse und weisse Weste immer makellos, Kopf und Schultern hoch, und es war eine Freude, ihm zuzuschauen, wie er appetitlich und Appetit erregend ass, „die schönste Gabel“ von Wien und Umgebung. Als solche hätten ihn die Franzosen bezeichnet, die in der Esskunst den Künstler nach seinem Handwerkszeug nennen. *Une belle fourchette,* das bedeutet einen starken Esser, doch jedenfalls keinen der geistlosen Maul- und Magenstopfer, bei deren Anblick den Tischgenossen die Lust, mitzuthun, zu vergehen pflegt. In Jupiters Nähe gab es solche Trabanten. Jede Meisterschaft zieht ja Nachahmer herbei, sie macht Schule, es bildet sich eine Gemeinschaft, eine Gilde. Doch nicht alle von der „schmeckenden Zunft“ waren des Meisters würdig. Mächtig zu essen verstanden sie allesamt; es waren lauter gastronomische Recken, Titanen im Vertilgen löblicher Essbarkeiten, aber einige unschöne Gabeln befanden sich darunter, und fast immer traf es sich, dass diese auch die unfeineren Köpfe waren. Denn wundersam ist in solcher Hinsicht der Parallelismus zwischen Körper und Geist. Man kann ein Genie sein und dabei der gleichgültigste oder roheste Esser, das braucht nicht erst bewiesen zu werden. Andererseits bleibt es aber doch merkwürdig, dass die echten Feinschmecker geistig sehr bedeutende, wenigstens geistig sehr regsame Leute zu sein pflegen. Göthe gehörte zur schmeckenden Zunft, wir müssen Bismarck dazu rechnen. Wird dem Körper Nahrung zugeführt, so fühlt sich auch der Geist neu belebt. Das Essen, wenn es in Gesellschaft geschieht, löst die Zungen, und ganz von selbst entsteht in jedem Gaste der Drang, an dem Schmause auch den Geist teilnehmen zu lassen. Dem Leibe fallen wohl die besten Bissen zu, doch von einem gelungenen Mahle wird auch der Geist nie ganz ungesättigt aufstehen. „N. Fr. Pr.“

(Schluss folgt).

Ein denkwürdiges Menu.

(Während der Belagerung von Paris 1871). Das Original-Menu ist im Besitz des Herrn Washbourne, Mitglied der amerikanischen Botschaft.

MENU.

Pain de Siège.
Potage: Bouillon de cheval.
Côtelettes de chien au petits pois.
Civet de Chat à la parisienne.
Ane à la sauce Soubise.
Terrine de souris et de rats à la chinoise.
Filet de Mulet à la Portugaise.
Rôti d'autruche.
Petits pois à l'allemande.
Pommes de terre maître d'hôtel.
Salade de maches et céleris.
Plumpudding.

Rundschau.

Tierquälerei. Man schreibt aus London: Wenn der „Daily Mail“ Recht hat, so wird in Ceylon ein geradezu teuflisches Verfahren angewandt, um den Schildkröten die wertvolle Schale abzunehmen, aus der Kämme, Haarnadeln u. s. w. fabriziert werden. Die Schildkröte wird über einem Feuer glühender Kohlen halb geröstet, bis das Fleisch, das die Schale festhält, weich wird und diese sich leicht ablösen lässt. So schrecklich die Tiere leiden, ihre Lebenskraft ist so zäh, dass sie in den wenigsten Fällen sterben. Im Verlauf von wenigen Monaten wächst vielmehr eine neue Schale nach und der Prozess beginnt von Neuem. Diese Enthüllung muss einem den Geschmack an der schönsten Schildkrötensuppe gründlich verleiden!

Neue Schnellzugslokomotiven verkehren zur Zeit probeweise innerhalb der Eisenbahndirektionsbezirke Berlin und Braunschweig. Diese neue Lokomotiven unterscheiden sich äusserlich sehr durch ihre Bauart vom alten System. Sie sind konisch geformt und laufen vorne wie die Schiffe kielartig spitz zu. In der gleichen Weise sind auch die einzelnen Teile der Maschine, wie Schornsteine u. s. w., gebaut, so dass die Lokomotive mit grosser Leichtigkeit die Luft auch bei stürmischem Gegenwind durchschneiden kann. Die Maschinen haben je vier Achsen und sollen bei verhältnismässig geringem Kohlenverbrauch eine grosse Schnelligkeit entwickeln. Falls die noch fortgesetzten Probefahrten mit der neuen Lokomotive ein gutes Resultat ergeben, wird eine grössere Anzahl derselben für Schnellzüge der preussischen Staatseisenbahnen in Betrieb gestellt werden.

Italien. Zusammenstellbare Rundreisehefte sind nach einer Mitteilung der italienischen Regierung jetzt auch in Italien eingeführt, wo es bisher nur sogenannte feste Rundreisehefte gegeben hat. Die neuen Hefte gelangen auf allen grösseren Stationen zur Ausgabe. Die zurückgelegte Strecke muss wenigstens 400 Kilometer betragen, aber erst bei Reisen in der Länge von 800 Kilometer darf dieselbe Strecke zweimal durchfahren werden, es sei denn, dass die Gesamtentfernung dieser doppelten Strecke weniger als ein Viertel der ganzen Reise beträgt. Die Ermässigung dieser Fahrscheinhefte beträgt bei Reisen unter 2000 Kilometer Länge im Allgemeinen 10 % in allen Klassen, auf einzelnen Strecken noch mehr, über 2000 Kilometer über 20 % Rabatt, für Familien und deren Begleiter bei 2000 Kilometer sogar 30 %. Die Giltigkeit der Karten ist festgesetzt für Reisen bis 800 Kilometer auf 15 Tage, 800 bis 2000 Kilometer auf 30 Tage, darüber hinaus auf 45 Tage. Indessen kann die Giltigkeit der Karten verlängert werden vor deren Ablauf durch Zahlung von Taxzuschlägen von ein Prozent des Preises für das Fahrscheinheft für jeden Tag der Verlängerung. Die Fahrscheine müssen schriftlich bestellt werden, wofür 1 Fr. zu entrichten ist, Gleichzeitig erlöschen die Rundreisehefte im inneren italienischen Verkehr mit Ausnahme der Rundreisen südlich der Alpen und der Anschlusskarten für Rundreisen nördlich der Alpen.

Erhaltung des Linoleums. Will man Linoleum hell und glänzend erhalten, so bediene man sich folgender Mittel: Eine Abwaschung mit gleichen Mengen Milch und Wasser muss alle zwei bis drei Wochen stattfinden; nach Verlauf von vier Monaten hat ein Abreiben mit einer schwachen Lösung Bienenwachs in Terpentinspiritus zu erfolgen, hie und da verwendet man auch Leinöl. So gehandhabt erhält sich Linoleum vollkommen rein und bei neuem Glanz.

Kleine Chronik.

Karlsruhe. Die Kommission der ersten Kammer befürwortet eine Bodensee-Bahn.

Die **Uetlibergbahn** beförderte im Januar 7,727 Personen auf den Uetliberg gegen 1647 im Jan. 97.

Zürich. Die Eröffnung des Landesmuseums ist auf 25. Juni angesetzt.

Arosa. Winterkurgäste sind hierselbst gegenwärtig 500. Letztes Jahr um diese Zeit waren es nur 150.

Bern. † Im Alter von 51 Jahren ist in Bern der Besitzer des Schnittweyerbades Herr Karl Schmid-Gerber gestorben.

Burgdorf. Das „Hotel Bahnhof“ übernahm mit Anfang dieses Monats Herr R. Imhoof und führt dasselbe nun auf eigene Rechnung.

Montreux. In hier verstarb eines plötzlichen Todes unser Mitglied, Herr P. Goerg, Direktor des Hotel Tonhalle.

Paris. Die Gesellschaft des Grand Hotel in Paris hat Herrn Oscar Hauser, vom Hotel Schweizerhof in Luzern zu ihrem Administrator gewählt.

Riggenberg bei Interlaken. Herr Brupbacher-Steiner, gewesener langjähriger Koch im Bernerhof in Bern hat das Hotel Beau-Séjour käuflich erworben.

St. Moritzbad. Der Verwaltungsrat des „Neuen Stahlbades“ beantragt für 1867 3 Prozent Dividende wie im Vorjahre.

Bad Nassau. (A.-G.) Die Einnahme betrug 1896/97 131,289 Mk., Ausgabe 81,482 Mk., Reingewinn 49,757 Mk. Es gelangen 10 Prozent Dividende = 30,000 Mk. zur Vertheilung.

Luzern. Das Hotel zum „Wildenmann“ lässt gegenwärtig einen Speisesaal für 100 Gedecke erstellen, nebst Lesezimmer und Damensalon. Für das Hotel wird Centralheizung eingeführt.

Oberengadin. Fast alle oberengadinischen Gemeinden haben die vorgeschlagene Zeichnung von Gründungsaktien für die Albulabahn im Betrage von 700,000 Fr. beschlossen.

Basel. (Mitgeteilt vom öffentlichen Verkehrsbureau.) Laut Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während verflossenen Monats Januar in den Gasthöfen Basels 8593 Fremde abgestiegen. (Jan. 97: 8341.)

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrsbureaus haben im Monat Januar in den stadtbernischen Gasthöfen 7881 Personen logiert (1897 8010); vom 1. November 1897 bis 31. Januar 1898 25,461 (gleiche Periode 1896/97 26,358).

Bern. Laut „Handelsamtsblatt“ ist Herr Wilh. Fleury aus der Firma Gebrüder Fleury Hotel de France & Terminus in Bern ausgetreten und führt Herr Alfred Fleury das Geschäft nun auf alleinige Rechnung weiter.

Interlaken. Für das 4½ %-Anleihen erster Hypothek auf das Hotel „Jungfraublick“ in Interlaken sind 278 Konversionen bisheriger Titel und 746 Barzeichnungen à Fr. 500 erfolgt. Das Gesamt-Darlehen beträgt Fr. 500,000.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 22. Jan. bis 23. Jan. 1898: Deutsche 811, Engländer 643, Schweizer 331, Holländer 124, Franzosen 181, Belgier 75, Russen 126, Oesterreicher 41, Amerikaner 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 65, Dänen, Schweden, Norweger 40. Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2511, Darunter waren 80 Passanten.

Direkte Bahnlinie Bern-Neuenburg. Gegenwärtig wird die Einführung des elektrischen Betriebs für die direkte Linie Bern-Neuenburg studiert. Die Kraft würde von den Wasserwerken im Aarekanal bei Hageneck geliefert. Bei der Ausführung dieses Projektes würden für die Direkte die Erfahrungen verwertet werden können, welche die Thun-Burgdorfbahn mit dem elektrischen Betrieb machen wird.

Drahtseilbahn zum Reichenbachfall. Der Unterbau der Drahtseilbahn zum grossen Reichenbachfall bei Meiringen ist, wie dem „Brienzer“ gemeldet wird, vollendet. Der Oberbau ist bis zur Mitte auch fertig. In einem Monat beginnen die Arbeiten für die Anlage der Wasserkraft. Zur Beleuchtung der Fälle und der ganzen umliegenden Berge und Thäler sind bereits zwei grosse Scheinwerfer bestellt.

Uri. Herr Leonhard Christen-Burgmeier, von Andermatt hat einen hübsch gelegenen grossen Bauplatz an der Strasse zwischen Andermatt und Hospenthal käuflich erworben, um daselbst ein Hotel und Pension mit zirka 100 Betten zu errichten. Dieses neue Hotel, welches an Eleganz und Bequemlichkeit die bisherigen Hotels im Ursernthal weitaus übertreffen soll, kommt vis-ávis dem neuangelegten Wald zu stehen und soll den Namen „Waldhaus“ erhalten. Die Arbeiten werden so gefördert dass das Gebäude noch diesen Sommer unter Dach kommt.

Falsches Geld. Ungewöhnlich viel falsches Silber- und Papiergeld zirkuliert gegenwärtig in Deutschland. Sowohl falsche 20,- 10-, 5-, 2- und 1-Markstücke, als auch Nachbildungen von Reichsbanknoten von 100 Mark und Reichskassenscheine von 50, 20 und 5 Mark sind wiederholt zum Vorschein gekommen. Beim gemünzten Gelde werden die Falschstücke in der Regel daran erkannt, dass sie schlecht gerändert sind, sich fettig anfühlen und einen matten oder hohlen Klang haben. Die Hauptmerkmale der Nachbildung von Papiergeld liegen in den Abweichungen bei der Farbe beim Papier und beim Druck.

Luzern. † Schon wieder hat der Tod ein Mitglied aus unserer Mitte gerissen. Im Alter von 46 Jahren verstarb hier am 6. ds. Mts. nach langer schwerer Krankheit Herr Franz Helfenstein Besitzer des Hotel „Engel“. Ueber die Bestattung des Verstorbenen, schreibt das „Luz. Tagbl.“: „Ausserge-wöhnlich zahlreich war das Geleite, das trotz des schlechten Wetters am Montag Abend der Leiche des in weiten Kreisen bekannten und beliebten Herrn Franz Helfenstein von Hotel „Engel“ folgte. Dies, wie die reichen, prächtigen Kranz- und Blumenspenden, die dem Sarge folgten, waren erhebende Beweise für das weitverbreitete und ungeteilte Ansehen, welches der Hingegangene genossen hatte“.

Luzern. Das Hotel „Rössli“ wird, laut Luzerner Tagblatt, durch seinen jezigen Besitzer, Herrn E. Meyer, ganz wesentlich erweitert. Das zum Hotel gehörende Nachbarhaus an der Rössligasse ist im Erdgeschoss und Souterrain vollständig umgebaut worden. Im Souterrain sind weite, trockene Kellerräume in den Felsen eingesprengt, und das ganze Parterre ist in ein hübsches, mit den besten modernen Einrichtungen versehenes Café-Restaurant umgebaut, welches demnächst eröffnet werden wird. Sowohl das Café als die drei übrigen Etagen des Nebengebäudes stehen mit dem Hotel „Rössli“ selbst in direkter Verbindung und dienen als eigentliche Dépendance desselben. Das bisherige, gegen den Mühleplatz gelegene alte „Rössli-Café“, welches ein gutes Stück früherer Luzerner Geschichte miterlebt hat, soll ebenfalls umgebaut werden und den im Hotel verkehrenden Gästen als Lesesaal dienen.

Davos. Ueber die Ergebnisse Davoser Sportfeste. Eiswettlaufen und Schachturnier wird gemeldet: Sämtliche Nummern des Eiswettrennens am Sonntag und Montag sind glänzend verlaufen. Nach schwerem Schneefall kam der Sonntag als strahlend schöner Tag. Die Eisbahn war reich dekoriert, und die Beteiligung der Einheimischen wie der Fremden liess nichts zu wünschen übrig. Die Preisgewinner sind: im Kunstlauf (Senioren) Fellner, Wien; im Schnellauf auf (500 m) Seyler, München, im Schnellauf auf 1500 m Oestlund, Norwegen (2 Minuten 23⁵/₁₀ Sek.); auf 5000 m ebenfalls Oestlund (8 Min. 52²/₁₀ Sek.); derselbe siegte auch über 10,000 m in 18³/₄ Min., erlangte somit die Weltmeisterschaft trotz seiner schweren Verletzung durch einen Sturz am ersten Tage. Für die Strecke vom 1500 m hat er einen neuen Weltrekord geschaffen; darob grosser Jubel in den Reihen der Eisfürsten! Abends war ein glänzendes Bankett im Kurhause. Die Strassen waren illuminiert. Auch das Schachturnier verzeichnet einen guten Erfolg; es zählte durchwegs starke Spieler. Angemeldet waren 18 Teilnehmer. Den 1. Preis gewann Eljaschoff, Schachklub Bern; den 2. Dr. Karstens, Davos; den 3. Pasternuk, Zürich; den 4. Toman, Eigle; den 5. Fahrni, Zürich; den 6. Dr. von Rohden, Davos.

Elektrische Bahn Stansstad-Engelberg. Am 8. ds. ist die erste für den Betrieb dieser Bahn bestimmte Dynamomaschine aus den Werkstätten der Firma Brown, Boveri & Cie. in Stansstad eingetroffen, von wo sie nach der Kraftstation in Obermatt befördert wird. Wasserfassung, Reservoir und Druckleitung sind vollendet und haben die Proben gut bestanden; die von Bell & Cie. gelieferten Turbinen sind ebenfalls fertig montiert. Dank der Energie Locher & Cie. in Zürich, welche die Erstellung der 20 Kilometer langen Linie Stans-Engelberg inkl. hydraulische und elektrische Einrichtungen nebst Lieferung des Rollmaterials in Generalakkord übernommen hat, sind auch die übrigen Arbeiten, Unterbau, Oberbau Brücken etc. soweit vorgerückt, dass die Eröffnung der Bahn auf den programmgemässen Termin (1. Juli 1898) gesichert ist. Bezüglich der 3,5 Kilometer langen Teilstrecke Stansstad-Stans sind die Entschliessungen durch die Unterhandlungen mit der Gesellschaft der bestehenden Strassenbahn etwas hinausgezogen worden. Jetzt ist jedoch — offenbar zum Vorteile des Unternehmens — die Erstellung einer eigenen Linie Stansstad-Stans beschlossen und der wichtigste Teil — die Stationsanlage in Stansstad — auch bereits in Angriff genommen. (N. Z. Z.)

Bad Weissenburg. Ueber den Brand des vorderen Weissenburgbades erhält der „Bund“ von einem Augenzeugen noch folgende Schilderung: „Ist früher jeder Besucher der Bunschenschlucht, die auch an landschaftlichen Reizen keinen Mangel hat, bewundernd stille gestanden beim Anblicke des freundlichen Weissenburgbades, jetzt sieht er nur noch den wirren Trümmerhaufen, der der Rest des grossen komfortabel eingerichteten vorderen Bades bildet. Kahle Mauern starren düster in die Höhe, überragt von jenem Kamin, das, weil defekt, Anlass zu dem fürchterlichen Brande gegeben haben soll und jetzt merkwürdiger Weise ganz unversehrt dasteht. Eine passende Einrahmung des traurigen Bildes giebt der ringsumher versengte Wald. Schon seit einiger Zeit war man mit der Einrichtung für elektrische Beleuchtung beschäftigt und die Montierungsarbeiten seien so ziemlich fertig gewesen, da auf einmal jene schauerliche Beleuchtung, die so weithin sichtbar gewesen ist! Das ganze Bunschenthal war taghell erleuchtet, das ganze grosse Hauptgebäude war nur eine Flammenglut, neben der die Menschen ohnmächtig standen. Fortwährend erdröhnte ein Geknatter, wie von Gewehrfeuer; durch die offenen Fenster drangen die Flammen. Krach um Krach, und die stolzen Mauern verwandelten sich in einen Steinhaufen, dunkler Qualm stieg auf und bot dem vom Feuerschein geblendeten Auge eine kurze, wohlthuende Abwechslung; aber mit doppelter Kraft und Wut fuhren die Flammen in ihrer Zerstörungsarbeit fort. Tausende von Funken flogen durch die bewegte Luft; überall da wo sie niederfielen, das dürre Buchenlaub anzündend. Und doch blieb der prächtige Wald in der Hauptsache verschont; bloss die zunächststehenden Tannen brannten wie Fackeln. — So ist in unglaublich kurzer Zeit ein grossartiges Etablissement in Schutt und Asche gesunken und ein Schaden von mehr als Fr. 800,000 entstanden. Möge auch auch diesen Ruinen neues Leben erblühen! — Infolge der Brandkatastrophe ruft der Verwaltungsrat der Gesellschaft auf den 19. d. M. eine ausserordentliche Generalversammlung ein um über den Wiederaufbau des abgebrannten Kurhauses oder die eventuelle Liquidation der Gesellschaft Beschluss zu fassen, auch beantragt derselbe von Verteilung einer Dividende pro 1897 Umgang zu nehmen; die Dividende pro 1896 betrug 4 Prozent.

Theater.

Repertoire vom 13. bis 20. Februar 1898.

Stadttheater Basel. Sonntag 3 Uhr: *Aschenbrödel,* Schauspiel. Sonntag 7½ Uhr: *Der Trompeter von Säckingen,* Oper. Montag 7½ Uhr: *Der Seecadett,* Operette. Mittwoch 7½ Uhr: *Der Schatz,* Lustspiel. Hierauf: *Das heiss' Eyssen,* Fastnachtsspiel. Zum Schluss: *Der eingebildete Kranke,* Lustspiel. Donnerstag 7½ Uhr: *Hans Huckebein,* Schwank. Freitag 7½ Uhr: *Die Hochzeitsreise,* Lustspiel. Hierauf: *Der Geigenmacher von Cremona,* Oper. Sonntag 3 Uhr: *Romeo und Julia,* Trauerspiel. Sonntag 7½ Uhr: *Hans Huckebein,* Schwank.

Stadttheater Bern. Repertoire ausgeblieben.

Stadttheater Luzern. Repert. ausgeblieben.

Stadttheater St. Gallen. Repertoire ausgeblieben.

Stadttheater Zürich. Sonntag 3 Uhr: *Sneewittchen,* Weihnachtskomödie. Sonntag 7½ Uhr: *Der Bettelstudent,* Operette. Montag 7½ Uhr: **Carmen,* Oper. Mittwoch 7½ Uhr: *Rösli vom Säntis,* Oper. Donnerstag 7½ Uhr: *Faust und Margarethe,* Oper. Freitag 7½ Uhr: *Maria Magdalena,* Schauspiel. Samstag 7½ Uhr: *Hans Huckebein,* Schwank. Sonntag 3 Uhr: *Rösli vom Säntis,* Oper. Sonntag 7½ Uhr: *Die Jugendfreunde,* Lustspiel.

* Signora Gemma Bellincioni als Gast.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Zeugnishefte & Anstellungsverträge
stets vorrätig für Mitglieder.
Offizielles Centralbureau in Basel.