

Beilage zu No. 7 der "Hotel-Revue"

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **6 (1897)**

Heft 7

PDF erstellt am: **06.08.2024**

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>

BEILAGE zu N^o 7 der „HOTEL-REVUE“.

Ueber den Einfluss der Kälte auf den Wein.

Alljährlich zur Winterszeit werden bei eintretendem Frost Klagen laut, dass die Weine in nicht klarem Zustande ankommen, was vielfach den Anlass zur Beanstandung des betreffenden Weines bietet. Fassen wir gewöhnlich etwas verschleiert, während sich in den Flaschen ein fester Bodensatz zeigt, die Weine selbst gewöhnlich aber klar dabei bleiben, wenn schon auch hier eine Trübung nicht ausgeschlossen ist.

Alle diese Erscheinungen sind die natürlichen Folgen davon, dass der Wein einer zu niedrigen Temperatur ausgesetzt wurde, wobei derselbe Weinstein und weinsaurer Kalk ausscheidet, da die Kälte das Lösungsverhältniss im Weine für Weinstein vermindert.

Die Trübungen finden gewöhnlich statt, wenn der Wein auf dem Transporte einem plötzlichen Temperaturwechsel unterworfen wird, oder wenn der zum Versand kommende Wein vorher stets in warmen Kellern gelagert war und beim Versand durch Witterungseinflüsse stark abgekühlt wurde.

Findet die Temperaturveränderung nur langsam statt, so setzen sich in dem Weine kleine, feste Weinsteinkrystalle ab, die sich im Fasse an den Wänden festsetzen und in der Flasche auf den Boden sinken, ohne dass eine merkliche Trübung stattfindet.

Tritt aber ein plötzlicher Witterungsumschlag ein, was öfter beim Transporte der Fall ist, so dass die Ausscheidung des Weinsteines plötzlich erfolgt, so bilden sich äusserst feine Weinsteinkrystalle in dem Weine, die sich vermöge ihres geringen Gewichtes im Weine schwebend erhalten und somit eine Trübung desselben veranlassen.

Derartige Veränderungen treten nicht nur bei jungen, sondern auch bei älteren Weinen auf, ohne dass jedoch der Geschmack des Weines und dessen Güte darunter leidet.

Die durch die Kälte hervorgerufenen Trübungen verschwinden wieder von selbst, wenn der Wein nach seiner Ankunft an einem gleichmässig temperirten Platze aufbewahrt wird, da bei dem ruhigen Lagern derselben sich der ausgeschiedene Weinstein wieder absetzt.

Der einmal abgeschiedene Weinstein löst sich hierbei jedoch nicht mehr oder nur in recht geringer Quantität auf, sodass es vorkommen kann, dass Weine, welche vorher noch sauer waren, jetzt einen milden Geschmack zeigen.

War die Kälte jedoch derart stark, dass der Wein zu Eis wurde, so zeigt derselbe, nachdem er wieder aufgetaut, oft einen veränderten Geschmack, der etwas an Firne erinnert; man hat jedoch auch schon vielfach die Beobachtung gemacht, dass besonders kleine und mittlere Weine an Qualität auch hierbei nur wenig Einbusse zu erleiden hatten. Die bei dem Gefrieren ausgeschiedenen Bestandteile, grösstenteils Weinstein und Eiweisskörper, verursachen nach dem Auftauen des Weines eine Trübung desselben, setzen sich jedoch alsbald wieder ab, sodass der Wein von selbst hell wird.

Da der Wein eine alkoholhaltige Flüssigkeit ist, so gefriert er nicht allzuleicht, und um so weniger, je alkoholhaltiger er ist. Man kann annehmen, dass unsere Weine erst nach längerer Einwirkung von —4 bis —8 Grad Réaumur gefrieren.

Die durch die Kälte verursachten Trübungen können, falls man die Weine sich nicht von selbst klären lassen will, durch Schöpfung oder Filtration sofort beseitigt werden, was aber nur für grössere Gebinde oder Weine, welche sofort zum Konsum dienen, von Wert ist.

Die Trübungen, hervorgerufen durch die Kälte, geben durch die Ausscheidungen des Weinsteines in Form von Krystallen gar oft den Anlass, alle möglichen unberechtigten Zweifel bei den Konsumenten über die Qualität des Weines aufkommen zu lassen, weshalb im Falle eine Aufklärung in obigem Sinne zweckmässig sein dürfte. (Deutsche Wein-Zeitung.)

Das beste Stück Fleisch.

Zwischen Fleisch und Fleisch ist ein grosser Unterschied und im Allgemeinen ist das ja auch jeder Hausfrau bekannt. Weniger bekannt aber sind jedenfalls die subtileren Unterschiede und die Art und Weise, wie die verschiedenen Fleischstücke des thierischen Körpers bei der Zubereitung zu behandeln sind. Hierüber nun giebt die als ausgezeichnete Köchin bekannte Frau Heyl in der Zeitschrift „Zur guten Stunde“ folgende Belehrungen und beherzigenswerte Winke:

Wie wesentlich das Verständnis des Fleischeinkaufens für das Wohl zahlloser Menschen ist, ist kaum in Zahlen auszudrücken, wenn man bedenkt, dass $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch eines ungemästeten Ochsen 298 $\frac{1}{2}$ Gramm Wasser, 154 Gramm Muskelfleisch,

40 $\frac{1}{2}$ Gramm Fett, 7 Gramm Salze enthält, während das $\frac{3}{4}$ Kilo eines gut gefütterten Thieres 195 Gramm Wasser, 178 Gramm Muskelfleisch, 110 $\frac{1}{2}$ Gramm Fett, 7 $\frac{1}{2}$ Gramm Salze aufweist, und dass natürlich ausser den Nährwerten auch die Beschaffenheit im Geschmack ein äusserst verschiedenes Resultat liefert. Man wende nicht ein, dass gut gemästetes Vieh auch theuere Preise habe. Für denselben Preis des Rindfleisches, welches oft zäh, faserig und trocken verabreicht wird, könnten saftige Stücke von vollwertigen Rindern gekauft werden, wenn auch mit weniger gut beleumundeten Namen, wie die Wamme, das Schild und die Dünnung. Es soll indes nicht verschwiegen werden, dass jedes Thier von Natur vorzügliche Leckerbissen aufzuweisen hat, welche der Kenner schätzt, und deren Zubereitung ihm besondere Vorsicht auferlegt.

Fangen wir beim vornehmsten der Schlachtthiere an und unterscheiden das schöne Ochsenfleisch eines auf Fleischmast gefütterten, vollfleischigen 3—5-jährigen Thieres vom hellen Stierfleisch oder dem dunklen eines Bullen oder dem aufgeschmittenen Fleisch eines Fettmastthieres, so finden wir bei dem ersten ein delikates Stück von 4 Pfund auf jedem Hinterviertel, das in kleinen Stücken gewöhnlich mit grossen Stücken des Schwanzstückes verbunden ist, da die Schlächter eine sparsame Vertheilung dieses Stückes lieben und schwer in die Abtrennung desselben willigen. Das Stück heisst in der Schlächtersprache „Theilung“ oder „spitze Zunge“. Es theilt sich durch eine Haut von der Unterlage, ist spitz zulaufend und, in seiner Struktur gekocht, so zart wie eine Zunge. Ist nun dieses ganz vorzügliche Stück Rindfleisch nicht zu alt geschlachtet und vorsichtig in kochendem Wasser, gewürzt und gesalzen, angekocht, so darf es nur 3 bis 4 Stunden fest verdeckt ziehen, nicht kochen.

Als Braten wird das Filet oder Mürbebraten und Roastbeef oder der Rücken stets seine Triumphe feiern. Alt geschlachtet, stark geklopft, sollte es indess nicht sofort wie üblich mit heissem Fett begossen werden, sondern sich einige Minuten das Auflockern und Quellen der Fleischfaser durch Wasserdampf gefallen lassen. Das sofortige Behandeln des Bratens mit heissem Fett hat bei der landläufigen Brateinrichtung der Privatküche zur Folge, dass das Eiweiss aussen hornartig erstarrt und so die Hitzewirkung nur unvollkommen in das Innere des Bratens dringen lässt, der dann im Kerne roh bleibt.

Bei den noch zäheren Fleischfasern des Kalbfleisches ist obige Behandlung ebenfalls unerlässlich. Der abgelegene schneeweisse Kalbsrücken eines gut 10 bis 12 Wochen mit Milch und Eiern getränkten Kalbes — wie sie in manchen Gegenden, wo die Milch so die vortheilhafteste Verwendung findet, gezogen werden, wie in Hamburg, Holstein und England — wird als Luxuspeise sammt den 2 bis 3 Pfund wiegenden Kalbsmilchen, Middernod, Schwätschen, in der feinen Küche gar nicht zu entbehren sein.

Das rohe Hammelfleisch muss, saftigroth, von einem 2 bis 3 Jahre alten Thier stammen, und das Fett sich nicht trocken anfühlen. Im Spätsommer sind diese Thiere am besten. Eine nach den Regeln der Kunst gekochte weisse Hammelkeule soll auch nicht unerwähnt bleiben. Dieselbe muss in reichlich mit Kümmel, Salz und Zwiebeln gewürztem, kochendem Wasser leise ziehen, $\frac{1}{4}$ Stunde auf 1 Pfund Fleisch gerechnet. (Auf 7 Pfund Fleisch 1 Gramm Kümmel, 50 Gramm Zwiebeln und 50 Gramm Salz.) Diese Hammelkeule wird, mit ihrem rosenrothen Fleisch und einer Morchel- oder Kapernsauce serviert, grosse Liebhaber finden.

Des Lammes Schönheit muss in seiner Frische, circa 2 bis 3 Tage alt nach dem Schlachten, durch die nicht zu heisse, längere Hitzewirkung erhöht werden, damit es weich und saftig den nussartigen Geschmack unverfälscht behält. Das Vorderviertel gilt als der zarteste Teil des Lammes, und gern werden Kräuterbutter oder Sauerampferbeigaben als pikante Zuspeise gereicht, welche auch beim Spanferkel, dem jungen Saugschweinchen, zu empfehlen ist, auch wohl durch Sauerkeule noch vervollständigt wird.

Das Spanferkel, welches 2 bis 3 Wochen alt sein muss, kommt als ganzes Thier auf den Tisch und wird häufig noch gefüllt. Der Braten muss schön gelbbraunlich, die Schwarte glasartig gebraten sein. Die edlen, kleinen Rassen der Schweine liefern ausgezeichnete Braten durch den Rücken oder Rippensteer, der mit leichter Pöckelung und Anröucherung eine beliebte Abwechslung ermöglicht. („Küche“ Berlin.)

New-Yorker Hotelluxus.

Die Sammelpunkte des geselligen Lebens der oberen Zehntausend bilden in den Riesenstädten der Union, namentlich in New-York, die grossen Hotels. Bälle, Diners, Hochzeiten, Wohlthätigkeitsbazare, alle die Festlichkeiten, die bei uns in reichen Privathäusern abgehalten werden, werden in New-York in den

prachtvollen Räumen der ersten Hotels veranstaltet. Wer die einflussreichsten Beamten, die hervorragendsten Geschäftsmänner kennen lernen, oder wer die reichsten Erbinnen, die schönsten jungen Damen, die kostspieligsten Toiletten bewundern will, muss sich Zutritt zu einem der glänzenden Routs verschaffen, die den Winter über in Waldorf's Hotel, in Hoffmann's House, im Savoy und in anderen ähnlichen Häusern Alles vereinigen, was in New-York reich, schön und mächtig ist. Diese Erscheinung ist keine zufällige, sie hängt mit dem allgemeinen Charakter und den Anschauungen des amerikanischen Lebens eng zusammen. Sie beruht namentlich auf der beinahe völligen socialen Gleichstellung des schönen Geschlechts mit dem starken, die Verhältnisse, wie sie bei uns üblich sind, oder in England, wo der Mann seine Zerstreung im Club sucht, während die Frau zu Hause bleibt, völlig ausschliesst. Die sociale Function der grossen Gasthöfe steht dann wieder im ursächlichen Zusammenhang damit, dass sie, was Bau und Einrichtung anbelangt, eine geradezu märchenhafte Pracht entfalten, von der sich Jemand, der sie nicht selbst gesehen hat, nur schwer eine Vorstellung macht. Schon die Zahl riesenhafter und mit allem erdenklichen Luxus ausgestatteter Hotels würde der Fremdenverkehr allein nicht erklären. Es gibt in New-York mehr als zwanzig Hotels erster Grösse und allerersten Ranges. Waldorf's, ein zwölfstöckiger Bau in deutschem Renaissancestil, ist das grösste. Es gehört mit noch mehreren anderen der ersten Hotels dem bekannten Krösus William Astor und hat, ohne den Grund und Boden, 20 Millionen Mark gekostet. Dabei wird es in Bezug auf Glanz und Einrichtung von einigen neueren Bauten noch übertroffen. So ist von den sämtlichen mit höchster Eleganz ausgestatteten Zimmern des Holland-Hotels jedes in einem besonderen Stil gehalten, beispielsweise von der für Hochzeitsreisende reservirten Zimmerflucht die eine Wohnung im Stile Louis XV., die andere im Empirestil. Nicht in einem Gasthofe, in einem Kaiserpalaste glaubt man sich, wenn man den Lichthof des Plazahotels am Ende der Fifth Avenue betritt, dessen Bogengänge Säulen aus algerischem Onyx tragen, während eine Täfelung von numidischem Marmor, durchbrochen von venetianischen Spiegeln, die Wände bekleidet. In der That bekundet sich die oft beobachtete Vorliebe der amerikanischen Demokratie für spezifisch aristokratische Luxusformen auch hier in belustigender Weise. Der Speisesaal in Waldorf's Hotel ist eine Nachbildung des grossen Saales der „Residenz“ in München; Porträts von Herrschern und Gobelins mit Darstellungen aus der französischen Königs- und der deutschen Kaisergeschichte schmücken die Wände. So kann der Amerikaner in fürstlichen Gemächern, in der Ecke eines schwellenden türkischen Divans eine Cigarre zu einem halben Dollar rauchend, behaglich Freiheit und Gleichheit und republikanische Einfachheit leben lassen — freilich zu einem Preise, der selbst den Habitué unserer theuersten Restaurants nachdenklich stimmen würde. Es soll ökonomisch besonders veranlagte Leute geben, die es fertig bringen, im Savoy- oder im Majestic-Hotel für 40 Mk. zu diniren. Gewöhnlich aber kostet dort, dem „L.-A.“ zufolge, ein Mittagessen einschliesslich Wein etwa 15 Doll. oder 60 Mk.

Um die Motten aus Polstermöbeln zu bringen, muss man dieselben ausschweifen. Das Sopha stellt man auf Stühle und darunter ein Gefäss mit Kohlen, auf welche man Schwefel streut. Thüren und Fenster schliesst man und entfernt sich, sobald die Dämpfe aufsteigen, da dieselben für Menschen schädlich sind; auch für Vorsicht gegen Feuergefahr muss man sorgen, aber die Würmchen werden dadurch mit ihren Eiern getödtet. Im Winter ruhen sie wohl, aber sobald wärmere Witterung eintritt, regen sie sich und arbeiten an ihrem Zerstörungswerk. Um ganz sicher zu gehen, wäre freilich ein völliges Öffnen der Polster zu rathen, doch es ist kostspielig und man kann mit dem Dämpfen einen Versuch machen.

Austern an Bäumen. Austern von Bäumen zu pflücken, erscheint Manchem unmöglich, und doch giebt es in Südamerika in der That einen immergrünen, grossblättrigen, 12—15 Meter hohen tropischen Baum, an welchem zu Trauben vereinigt, vorzügliche Austern hängen. Dieser meist im Meeresschlamm heisser Länder, in der Nähe von Flussmündungen wachsende Baum ist eine Mongrovert und gehört zur Familie der Rizophoren, welche an den Stämmen und Aesten zahlreiche Luftwurzeln entwickeln, die in den Boden hineinwachsen und nach und nach ein ganz undurchdringliches Dickicht bilden. An den vom Meere bespülten Luftwurzeln und dem im Wasser stehenden Stamme dieses Baumes nun setzen sich sehr wohlschmeckende Austern an, die traubenförmig herabhängen und „Baumaustern“ oder „Stockaustern“ heissen. Denselben nahe verwandt sind die im indischen Ocean vorkommenden „Blattaustern“, die sich mit den am Rücken ihrer konvexen Schale befindlichen Zähnen an die Zweige von Steinkorallen anheften. So kann man in der That dort die Austern von den Bäumen essen.

**Lenzburger
Confituren**

sind
anerkannt
die Besten.

Dürfen auf keinem
Frühstückstisch fehlen.

Unvergleichlich besser als
der sogenannte Tafelhonig, weil
reines Produkt aus Frucht u. Zucker.

Zu haben in allen besseren Comestibles-
und Delikatessen-Handlungen in Eimern
von 25, 10 und 5 Kilo.

Conservenfabrik Lenzburg
HENCKELL & ROTH.
Grösste Beerenobstkultur der Schweiz.

On désire trouver
un gérant maître d'hôtel
intéressé, versant un cautionnement de cent mille francs, pouvant
gérer deux hôtels et bains dans une station des Pyrénées.
Le cautionnement rendrait le 3% plus 20% dans les bénéfices nets. Pour plus amples informations s'adresser au bureau
du journal sous chiffre 1033.

Steinmann-Vollmer,
35 Löwenstrasse Zürich Löwenstrasse 35.
Grosses Lager in
Ostschweizerischen Landweinen
und in nur echten Ia. Marken
Champagner-Weinen.
General-Agent und Depot für die ganze Schweiz von
A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX.

Flaschen
aller Art für
Wein, Bier, Mineralwasser und Liqueure
Korkzapfen
Korbflaschen, Kellereiartikel
liefert zu billigsten Preisen die
Glashütte Bülach Zürich
Kataloge gratis und franko.
Telephon No. 2656

Fachkundige Wirtsleute
suchen auf nächstes Frühjahr ein nachweisbar rentables
Hotel-Pension-Restaurant
pacht- oder kaufweise zu übernehmen.
Offerten unter **H 1099 R** an die Exp. der „Hôtel-Revue“.

Champagner
Deutz & Geldermann, Ay (Champagne)
General-Vertretung:
J. Jeremias, Weingrosshandlung, Mainz a. Rh.
Depôt bei: Herrn Arnold Baumann, Bahnhofstr. 46 Zürich.
Telephon 389.

Flaschen-Korkmaschinen
Spühl-, Füll-, Verkapselungs-
Apparate etc. neuester bestbewährter
Construction. Schlauch-Geschirre,
Circular-Pumpen, sowie sämtliche
Kellerei-Geräthe. 811
Mehrjährige Garantie solider Ausführung.
F. C. Michel, Frankfurt a. M.

Schweiz - London
über
Strassburg-Brüssel und Ostende-Dover
Billigste schnelle Route.
Drei Abfahrten täglich.
Seefahrt: 3 Stunden.
Einfache u. Rückfahrkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.

LAURENT-PERRIER
"SANS-SUCRE"
CHAMPAGNER
Generaldepôt für die Schweiz: **Roschütz & Co., Bern.**
Agentur für Genf: A. Baer, Genf.

ILL. PROSPEKTE - PREISOURNANTS.
WERKE, ETC.
Zeichnungen
MÜLLER & TRÜB
AARAU
EIGENE MÄLER,
ZEICHNER & PHOTOGRAPHEN.
Nur vorzügliche Prospektive & Preise

Hotel u. Pension.
Altrenommiertes Etablissement mit Umgebungen und wertvollen Bauplätzen ist sofort
zu verkaufen.
Man wende sich an
Josef Kälin, Feusisberg
(Kt. Schwyz).
1139

A vendre
pour 16000 fr. pour cause de surcroît d'occupation, un hôtel de 17 chambres, salon, fumoir etc; tout meublé, dans les montagnes du Valais. S'adresser à Mr. Passalli, entrepreneur, Montreux. (H404M)

Omnibus-Geschirre.
Zwei, an der Genfer-Ausstellung mit Medaille diplomirte Geschirre, von braunem Leder, mit weissm. massivem Beschlag, für Omnibus, Break und auch Landau sehr passend, sind zu sehr günstigen Preisen zu verkaufen. R. Maron, Sellier, Montreux. [1098]

MAISON FONDÉE EN 1811
BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SUISSE)
SWISS CHAMPAGNE
DOUX TRÈS SEC
MI-SEC DRY
SEC ROSÉ
Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Für Wirtsleute.
Seltene, günstige Gelegenheit, eine gangbare Wirtschaft (Restauration) in Basel auf 1. April zu vorteilhaften Bedingungen zu übernehmen. Ohne Fr. 20,000 Barmittel unnütz sich zu melden. Schriftliche Anmeldungen sub J 285 Lz an **Hausenstein & Vogler, Basel.** [1112]

Das
Plazierungsbureau
des
Schweizer Wirt-Verain
Zürich
Zähringerstrasse 10,
vermittelt
Hotel- und Restaurant-Personal
beiderlei Geschlechtes auf's
Gewissenhafteste. [926]

Zu mieten gesucht,
von sachkundigen Leuten, ein kleineres rentables
Hotel-Fremden-Pension
oder besseres **Café-Restaurant** in schöner stark frequentirter Lage der deutschen Schweiz. Offerten richte man gell. unter Chiffre II 1102 R an die Expedition dieses Blattes.

S. GARBARSKY
Chemiserie de 1^{er} ordre
Löwenstrasse 51 Zürich Telephon 3370.
Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in grösster Auswahl und bester Ausführung.
Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

MÖBEL-FABRIK
ZEHNLE, BUSSINGER & CIE
11 Kanonengasse BASEL Kanonengasse 11.

Complete Häuser- und Wohnungs-Ausstattungen für Private und Hotels.
Feine Bauarbeit, Zimmerböden, Plafond.
Zugänge von Hotels und Privathäusern zu Diensten.
Styvolle Möbel eigener Fabrik auf das Solideste gearbeitet.
Grösstes Magazinlager in Zimmereinrichtungen u. Einzelmöbeln v. Einfachsten bis Reichsten in allen Stylen und Holzarten.
Vorhänge, Polstermöbel etc. Billigste Preise. Dauernde Garantie. Telephon 2103.

A vendre, pour cause de santé,
Hôtel de 1^{er} ordre, en face de la gare d'une des principales villes de la Haute-Italie, bien connu, clientèle choisie. Affaires 130 Milles, loyer 17 Milles. Eclairage électrique. Lift. S'adr. à l'expédition du journal sous chiffre **H 1110 R.**

Fachschule für Gasthofgehilfen
Frankfurt a. M., Schwanengasse 8.
Beginn des Semesters 1. April und 1. Oktober.
Pensionspreis nebst Honorar für Unterricht Mk. 85.— per Monat pränumerando.
Lehrgegenstände:

1. Deutsch.
2. Französisch.
3. Englisch.
4. Rechnen.
5. Buchführung.
6. Wechsellchre.
7. Geographie der Verkehrswege.
8. Waarenkunde.
9. Zerlegung der Schlachttiere.
10. Anstellung und Berechnung von Menus.
11. Grundbegriff der Kochkunst.
12. Kellervirtschaft.
13. Servicelehre.
14. Anstands- und Sittenlehre.

G. A. Radunsky, Director.

Balsthaler Closetpapier.
Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch auf perforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Couppanzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achte auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- oder Couppanzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist. Muster und Bezugsquellenliste versendet das
Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsthal in Zürich.
Fabrik-Marke Gesetzl. geschützt. 951]

Schoop-Bürgin, Zürich,
Usterstrasse 7.
Teppiche
abgepasst und am Stück,
Treppenläufer und Treppenstangen, Linoleum, Waschtischvorlagen, Thürvorlagen, Tischteppiche, Portièren, Bettvorlagen, Wachstuche in Holz-Mosaik- u. Tischuch-Imitation, Passementeries, Zugluftabschliesser überspinnen, Rosshaare, feine Matratzendrille, Bettfedern. (OF 33) 918