

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 10

Titelseiten

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: 14.03.2025

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

Abonnement:

Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 5.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Inserate:

20 Cts per 1spaltige Petit-
zeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'étranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 6.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

Annonces:

20 cts. pour la petite ligne
ou son espace.
Rébats en cas de répétition
de la même annonce.
Les sociétaires
paient moitié prix.

Hôtel-Revue

8. Jahrgang

3^{me} ANNEE

Organ und Eigentum

Organe et Propriété

des

de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1873.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

**Herr Hauptmann
Carl Schreiber - Huber**

Mitbesitzer der Rigi-hotels „Kulm“ und „Staffel“

Mittwoch den 7. März nach längerer Krankheit im Alter von 50 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben, bitten wir Sie, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Döpfner.

† Karl Schreiber.

Im „Luz. Tagbl.“ widmet ein Freund dem Verstorbenen einen Nachruf, dem wir Folgendes entnehmen:

Am 7. ds. früh starb im Alter von erst 50 Jahren nach langwierigem, schwerem und, wie es sich im Verlaufe der Krankheit herausstellte, jede Hoffnung auf Genesung ausschliessendem Leiden Herr Karl Schreiber-Huber, der älteste der Gebrüder Schreiber, der Eigentümer der weltbekanntesten Gasthöfe auf Rigi-Kulm und Rigi-Staffel. Karl Schreiber hatte seit 20 Jahren speziell das Etablissement auf Kulm geleitet und war von daher in weiten Kreisen unseres Vaterlandes eine bekannte Persönlichkeit. In denjenigen Kreisen, in denen er sich bewegte und mit welchen er verkehrte, genoss er überdies der allgemeinsten Achtung, denn er war ein ebenso tüchtiger, wie gewissenhafter und pünktlicher Geschäftsmann.

Als Hr. Schreiber von Arth, der Vater der Gebrüder Schreiber, im Jahre 1861 mit Tod abging, hinterliess er seiner zahlreichen Familie das Hotel und Pension Rigi-Staffel als hypotheckenfreies Eigentum, „ledig und eigen“, wie ein Volksausdruck lautet.

Als zu Anfang der Siebzigerjahre das Zustandekommen der Vitznauer und der Arther Rigi-Bahn gesichert war, reifte in den HH. Schreiber der Entschluss, die neue Situation auszunutzen und zum Bau eines Hotels auf dem Kulm zu schreiten. Von der Arther Unterallmeind-Korporation wurde ein Bauplatz etwas unterhalb und westlich des Hotels Bürgi um die Summe von nicht weniger als 200,000 Fr. erworben. Der Bau des palastähnlichen „Hotels Schreiber“ begann im Jahre 1872 und wurde im Jahre 1874 zu Ende geführt; statt der vom Architekten berechneten Million kostete er 1,600,000 Fr. Später entschlossen sich die HH. Schreiber, um einer überbordenden, zu vielen ärgerlichen Auftritten führenden Konkurrenz ein Ende zu machen, von den in Aktionäre verwandelten Obligationären der verkrachten „Regina Montium“ auch noch die beiden obern Hotels, welche seinerzeit von der Familie Bürgi von Arth gebaut und von ihr an die anonyme Aktiengesellschaft „Regina Montium“ verkauft worden waren, anzukaufen, um sie als Dependancen ihres Haupt-Etablissements zu verwerten. Auf diese Weise wurden die Gebrüder Schreiber Eigentümer aller drei Gasthöfe auf Kulm und der dazu gehörigen Nebengebäude.

Es ist unschwer zu erraten, dass sie sich damit eine gewaltige Last aufluden. Der Liegenschaftsbesitz auf Kulm allein stieg auf gut 2 1/2 Millionen an; dazu kam noch der Staffel. Alle vier Hotels wurden als generelles Pfand für ein Obligationen-Anleihen eingesetzt, das zu ziemlich onerosen Bedingungen hatte kontrahiert werden müssen; denn dasselbe fiel gerade in die Zeit, wo nach der bekannten Überspekulation, die sich nach dem deutsch-französischen Krieg von 1870/71 eingestellt hatte, die rückläufige Bewegung begann und die Krachperiode anhub. Die Besorgung dieser ganzen Finanz-Angelegenheit ruhte auf den Schultern von Karl Schreiber und sie war damit in gute, besorgte Hände gelegt.

Ein Muster von Ordnung war seine ganze Leitung des Kulm-Hotels. Vom Morgen bis am Abend war er überall zu sehen, wo gearbeitet wurde; mit peinlicher Pünktlichkeit machte er seine Rundgänge; überall sah er nach, das kleinste wie das grösste behielt er stets im Auge. Hatte er einmal einen Befehl erteilt, so verlangte er, dass derselbe pünktlich ausgeführt werde, und duldete weder Nachlässigkeit noch Widerspruch. Karl Schreiber kannte in dieser Beziehung keinen Spass. Zu widerhandelnde gegen seine Befehle, Trotz und Nachlässigkeit duldete er nicht. Das hat mancher erfahren, der auf der Stelle sein Bündel schnüren konnte. Fleissige, treue Angestellte dagegen hatten einen guten, freundlichen Herrn an ihm; das beweist am besten der Stamm alter Angestellter, der sich jeden Sommer wieder auf dem Kulm zusammenfindet.

Ein grosses Etablissement von derart desjenigen auf Kulm zu leiten, das sich an jedem schönen Tage der Hochsaison füllt und wieder leert, ist ein mühevolleres, aufregendes Geschäft. Wenn dabei nicht die unbedingteste Ordnung und Pünktlichkeit in allen Teilen, im Bureau wie in der Küche, im Speisesaal und Restaurant wie in den Gesellschaftssälen und Schlafzimmern, in der Küche wie im Vorratsmagazin herrscht, so muss notwendig mitunter alles drüber und drunter, vieles aber auch „unters Eis“ gehen, wie man zu sagen pflegt. Karl Schreiber hatte eine Kontrolle eingerichtet, die mit der Genauigkeit einer Maschine arbeitete; kein Schoppen Wein kam aus dem Keller, kein Stück Fleisch aus der Küche, kein Nagel aus dem Materialmagazin, ohne dass aus der Kontrolle dieser Abgang ersichtlich gewesen wäre.

Seit einer längeren Reihe von Jahren brachte Karl Schreiber, der sich mit Fräulein Josefine Huber von Wallenstadt verheiratet hatte, das Winterhalbjahr in Luzern zu. Er ging selten in Gesellschaft, sondern suchte mehr seine Erholung in Spaziergängen an der Seite seiner Gattin, die seine treue, unzertrennliche Begleiterin in guten und gesunden, wie seine liebevolle, unermüdete Pflegerin in kranken Tagen war. Obwohl jedermann in Luzern Herrn Karl Schreiber kannte, dessen kernhaftes, gesundes Aussehen ein hohes Alter zu versprechen schien, so hatte er infolge seines zurückgezogenen Lebens doch nur wenig nähere Bekannte.

Nun ist er ins Grab gesunken, der wackere Mann mit dem goldenen Herzen; der Tod hat mit seiner Sense ein Leben niedergemäht, das von jeher der Arbeit und schwerlastender Pflicht gewidmet war. Des allmächtigen Gottes Friede sei mit ihm.

Schweizerische Weinkultur im Ausland.

(Eingesandt.)

Bis vor einigen Jahren führte Frankreich die unbestrittene Herrschaft in der Weinproduktion. Die Erzeugnisse dieses reichen Landes waren in allen Zonen bekannt und geschätzt. Kein Festessen, keine reich besetzte Tafel, in welchem Erdteil es sei, galt als etwas vollkommenes ohne Repräsentanten französischen Gewächses. Da schlich sich nach und

nach die Phylloxera, jener furchtbare Rebenfeind ein, und hauste lange Zeit im Verborgenen. Als sie schliesslich erkannt und die Defensive gegen die winzig kleine Grossmacht ergriffen und organisiert wurde, da war es meistens zu spät; der Schaden war vollständig und meilenweit standen die Rebberge nackt und kahl. Doch man wusste sich zu helfen. Die französischen Emissäre hatten bald in Spanien und Italien Weinprodukte gefunden, die in angemessener Proportion mit einheimischen französischen Weinen gemischt, — die sog. Coupage, eine Kunst, die auch erlernt sein will —, jahrelang das Ausland unter klingendem Namen versorgte. Schliesslich griff man noch zu andern Hilfsmitteln, worunter der sog. Vin de seconde cuvée, das am wenigsten zu tadelnde Verfahren ist.

Mit dem Niedergang der französischen Weinproduktion entstanden in anderen Ländern, deren Klima eine wahrscheinliche Rendite versprach, zuerst einzelne, dann immer mehr ausgedehnte Anbau-Versuche mit Reben, um auf diese Weise den europäischen Ausfall zu decken. So entstanden die Pflanzungen in Griechenland, in der Cap-Colonie, in Australien und Nord-Amerika, deren Erzeugnisse nur einen Fehler hatten, nämlich für unsern Geschmack nicht mundgerecht zu sein. Um in dieser Richtung einen Fortschritt zu erzielen, wurden zuerst in Algerien, wohin die Rebenkultur nach dem deutsch-französischen Krieg durch ausgewanderte Elsässer gebracht wurde, Versuche mit europäischen Stecklingen gemacht. Gegenwärtig sind dort mehrere ausgedehnte Rebenanlagen, von Schweizern angelegt und nach einheimischer Art kultiviert, in Betrieb.

In Nordamerika war es der Staat Californien, dessen Boden kein Gold mehr abzugewinnen ist, aus dem aber des Menschen Fleiss und Arbeit besseres als schnödes Metall hervorgebracht hat. Auch hier sind es unsere Landsleute gewesen, welche bahnbrechend vorgegangen sind. Ein Waadtländer aus Avenches, hat in Los Amigos (Cal.) einen Reberg gegründet, in welchem nur direkt aus Europa importierte Stecklinge zur Verwendung kamen. Die Resultate übertrafen die kühnsten Erwartungen des Unternehmers. Die Gewächse der Gironde, der Bourgogne und der Champagne liefern, in Californien gezogen, einen Wein, welcher demjenigen des Stammlandes nicht nur gleichkommt, sondern ihn in manchen Beziehungen übertrifft, so zwar, dass er bereits seinen Weg nach Frankreich gefunden hat.

Unser Landsmann hat sich jedoch nicht allein an französische Sorten gehalten. Er kultiviert mit dem nämlichen Erfolg Riessling vom Rhein und der Mosel, Porto und Xeres, Malaga und Muskat aus Spanien und Portugal, Zinfandel aus Ungarn u. A. m. Die meisten dieser Weine sind im Kantonslaboratorium in Lausanne untersucht worden. Der Alkoholgehalt entspricht demjenigen der europäischen Mutterweine, für die französischen Sorten z. B. 12—12 1/2 % Alkohol, Hr. Seiler, der waadtländer Kantonschemiker, schliesst sein Gutachten mit folgenden Worten: „Diese Produkte sind Naturweine und besitzen ein Aroma und eine Qualität, welche man nur in besten einheimischen Sorten wiederfindet.“



Verkehrswesen.

Interlaken. Die rechtsufrigen Thunersee-Gemeinden erheben in einer Eingabe an das schweiz. Eisenbahndepartement Protest gegen die von der Berner Regierung befürwortete Absicht, die Züge der Thunerseebahn und der Centralbahn im Sommerfahrplan nicht mehr auf die Schiffskurse warten zu lassen, wodurch der Fremdenverkehr des rechten Ufers grosse Einbusse erleiden würde.