

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 26

Artikel: Zur Reform in der Hotelküche : eingesandt
Autor: E.M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522804>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

l'après-midi, non sans avoir remercié les participants d'avoir répondu en aussi grand nombre à l'invitation et d'être restés jusqu'à la fin des débats.

Si dans l'espace de 8 jours il n'est pas fait d'opposition à ce procès-verbal, il sera considéré comme adopté.

Le président: **F. Morlock.**
Le secrétaire: **O. Amstler.**

B. La fête.

Une cinquantaine de sociétaires avaient répondu à l'invitation au Kursaal du vendredi soir, au cours de laquelle de nouvelles relations se sont formées, et d'anciens liens d'amitié se sont resserrés.

Le samedi matin, le perron du restaurant de la gare, offrait le spectacle d'une vive animation, tandis que le buffet, abondamment et richement dressé, offrait toutes sortes de rafraîchissements et de substantielles dégustations auxquelles on ne manqua pas de faire honneur.

Après deux heures et demie consacrées au travail, 175 participants à la fête (soit le chiffre le plus élevé atteint jusqu'ici, pour des assemblées d'un jour) se trouvaient réunis à la table du Kursaal, brillamment décorée de fleurs, de plantes et de guirlandes. La vue dont on jouit du Kursaal est très étendue. Dans le pavillon, l'orchestre du restaurant jouait ses plus beaux morceaux.

Le service des mieux fait, par de jeunes Hébé en gracieux costume bernois, comportait le menu suivant:

MENU

Potage Queue de Bouf en hochepot
Langues à la Russe
Poularde braisée à la Mode de Saxon
Haricots verts à la Bernoise
Selle de chevreuil, Sauce crème
Salade de laitue romaine
Bombe printanière
Frites fennelées
Fruits à Dessert

Saint-Marc-àux-seus, extra quality
offert par la Société des Hôtelières de Berne.

Si l'on tient compte que la cuisine du Kursaal n'est pas installée pour des banquets de cette sorte, on ne peut qu'adresser des félicitations à la bonne organisation et au service soigné qui ont présidé à ce repas.

M. Joss, président de la Société bernoise des hôteliers, en quelques mots pleins de cordialité, souhaite la bienvenue, aux invités et aux collègues, en exprimant la joie qu'ont ressentie les bernois lorsqu'ils ont appris que leur invitation était acceptée. Il n'y a pas eu d'assemblée générale à Berne, depuis 15 ans, et à ce moment, deux bernois seulement faisaient partie de la Société suisse des hôteliers; aujourd'hui on peut constater avec plaisir que, depuis plusieurs années déjà, tous en font partie. L'orateur, compte donc, sur l'entraide qui régnera dans cette réunion, et il espère que tous les participants emporteront un bon souvenir de Berne. Il porte son toast à l'amitié entre collègues.

M. Morlock, président de la Société suisse des hôteliers, répond en termes non moins chaleureux aux aimables paroles qui viennent d'être prononcées, et à l'accueil cordial qui est fait aux collègues; il salue les invités, et il ajoute que la meilleure preuve du plaisir que les sociétaires ont eu à se rendre à Berne, est dans la forte participation à la réunion. Il exprime sa satisfaction des décisions qui ont été prises dans la séance du matin, et qui sont toutes à l'honneur de la Société. Puis il fait allusion, d'une façon spirituelle, à la question actuelle de la réforme dans la cuisine — c'est-à-dire moins de viandes et plus de légumes — puis il rappelle à ce propos le menu qu'avait dressé en son temps, M. Wegenstein, à la chute du Rhin.

M. Spillmann, de Lucerne, est alors nommé Major de table, et il donne en premier lieu la parole à monsieur le conseiller municipal Schenk, invité.

M. Schenk remercie de l'honneur qui a été fait à la ville de Berne, en la désignant comme lieu de la présente réunion. Il est persuadé que les hôteliers bernois ont fait tout leur possible pour bien recevoir leurs hôtes. Les hôtels suisses, ajoute l'orateur, sont réputés dans le monde entier, pour leur tenue exemplaire et leur loyauté. Il est incroyable de constater ce qu'on exige aujourd'hui de l'hôtelier: Il lui faut tout d'abord connaître au moins six langues, il doit ensuite savoir pronostiquer le temps, puis connaître tous les termes de la conversation, et savoir par cœur les horaires — en un mot, il doit être omniscient. A quoi nous serviraient du reste toutes les facilités de transport si nous n'avions pas de bons hôtels? L'industrie hôtelière suisse fait honneur au pays tout entier. Il porte son toast à l'activité du Comité, pour le bien du pays lui-même.

M. Reichmann pense à la réunion de l'année prochaine à Lugano, en faisant ressortir qu'il ne sera pas possible d'imiter les fêtes de Zurich et de Montreux, mais que la cordialité ne fera pas défaut et que si la réception sera plus modeste, la réforme de la cuisine recevra ainsi son application. L'orateur termine par un souhait de bienvenue à Lugano.

M. Tschumi parle, avec l'humour qui lui est habituel, du Simplon et de la Faucille, et souhaite de tout cœur aux Bernois la construction du tunnel de Letschberg.

M. Schmidt fait ressortir l'activité fructueuse des membres de l'administration de la Société et porte un toast au Comité, à la Commission de surveillance, et à la future Commission de propagande.

On fait à ce moment une collecte en faveur des incendiés de Planfayon, laquelle produit la somme de fr. 270. —

Le temps continuellement nuageux, n'a malheureusement pas permis, aux participants, d'apprécier la vue magnifique sur les Alpes bernoises dont on jouit du Kursaal.

Des télégrammes de sympathie suivants ont été reçus: de la Société italienne des hôteliers; de M. Speth, à Lindau, au nom de l'Union des hôtels du lac de Constance et du Rhin; de M. Balzari, Métropole, à Milan; de M. Ettenberger, hôtel Montfort, à Bregenz; de MM. Haller, Cuenoud, Burkhardt, Jehlé et Krummenacher, à Neuchâtel; de M. Müller-Britschy, hôtel du Pilate, à Alpnachstad; de M^{me} Cuenoud, hôtel Continental, à Lausanne; de M. Brenn, Bains de Passugg, et de M. Jehlé, hôtel du Soleil, à Neuchâtel.

A 5 heures, départ pour le Gurten. Arrivés là, le ciel commence à ouvrir lentement ses écluses, et chacun dut songer à se mettre à l'abri et à participer au déménagement des tables installées en plein air, pour se réfugier dans la halle couverte, mise à la disposition des sociétaires. Le changement se fit en un instant, grâce à des mains habiles, et bientôt on entendait les sons agréables d'une musique de campagne, alternant avec les productions excellentes d'un sextuor de jodelers. On dansa, et l'animation et la gaieté qui régnaient dans cette cantine de fête tranchaient avec la température pluvieuse. La collation offerte fut très goûtée, et c'est à regret que l'on se décida à redescendre par groupes détachés.

Il n'y a que des éloges à adresser sur la manière dont la fête s'est passée, et les membres bernois de la Société des hôteliers peuvent être persuadés que leurs collègues conserveront longtemps le souvenir de la journée qui leur a été ainsi préparée.

Une petite troupe de 14 hommes, conduite par trois membres bernois, firent le jour suivant une visite au Gurnigel. Ils ne le regretteront pas, car premièrement le temps leur fut propice, et deuxièmement le nouvel hôtel, grandement installé, fut des plus intéressants à visiter sous tous les rapports. Les visiteurs durent quitter trop tôt, à leur gré, l'aimable directeur, M. Hoffmann, qui les guida autour et dans l'intérieur de ce vaste établissement. Un mot de remerciements nous paraît ici en place — en mentionnant en particulier, le concert *ad hoc*, improvisé par la chapelle de l'hôtel.

Nous ne voulons pas divulguer toutes les sortes d'intermèzzos qui se produisirent encore jusqu'au retour à Berne, les Kodaks, les mettront sans doute au jour à l'occasion.

A un joyeux revoir à Lugano. O. A.

Eine Anregung.

Zu Handen der letzten Generalversammlung ist dem Schweizer Hotelier-Verein von Herrn C. Pfister in Lugano nachstehender Antrag zugegangen, jedoch zu spät, um behandelt werden zu können und wird derselbe nun auf Wunsch des Verfassers den Mitgliedern durch das Organ zur Kenntnis gebracht.

1. Antrag. Der Schweizer Hotelierverein wird eingeladen, zu prüfen, ob es sich nicht empfiehlt, alljährlich einen Preis auszusetzen für Lösung von Problemen, welche für unsere Schweizer Hoteliers von ganz besonderer Bedeutung und von Vorteil sein können, in der Meinung, ein solcher Preis würde Erfinder, Techniker, Konstrukteure anspornen, von Hotelfachleuten angeregte Ideen praktisch zu bearbeiten und für unsere Branche nutzbar zu machen.

2. Begründung. Wie oft kommt es vor, dass sich ein Hotelier vor ein Problem gestellt sieht, das er nicht selbst lösen kann; er verfolgt seine Idee, findet jedoch niemand, der ihm in seinen Gedanken folgen und dieselben praktisch ausführen kann. Er macht sich nutzlos Kosten und lässt entmutigt schliesslich seine Idee als nicht durchführbar fallen; er denkt aber immer wieder daran und ist der Überzeugung, dass ihm nur der richtige Mann zur praktischen Ausführung seiner theoretisch richtigen Idee gefehlt habe; es könnte die Verwirklichung derselben für ihn und andere von materiellem Nutzen sein.

Ein beachtenswerter Artikel im „Bund“, Nr. 245 vom 28. Mai 1906 über „Flüssige Luft“ gab mir die Anregung zu obigem Antrag. Nach diesem Artikel wäre es möglich, die flüssige Luft sehr billig herzustellen und ähnlich wie Kohlenäure in Stahlflaschen zu transportieren. Damit wäre eine Umwälzung im Bau von Kraftmaschinen, namentlich der Kleinmotoren angebahnt, ein für Hoteliers und Gewerbetreibende wichtiger Faktor.

(Ich möchte jedoch auf eine Eigenschaft der flüssigen Luft hinweisen, deren grosse Kälteentwicklung, ein für unsere Branche unter Umständen bedeutungsvolles Moment.)

Es wäre nicht ausgeschlossen, dass durch Konstruktion geeigneter Apparate und Anlagen die Verwendung von flüssiger Luft zu Kühlzwecken das Eis oder teure Kühlanlagen teilweise oder ganz ersetzt werden könnten, natürlich in der Voraussetzung, dass der Betrieb und die Anlagekosten nicht teurer als die bisherige Systeme, dabei praktischer und reicher sein sollte.

Ich verweise auf Verwendung in Berg- und Landhotels, wo Eis schwer erhältlich ist, dann Geschäfte mit unregelmässigem Betrieb oder provisorischen Anlagen.

Welche Bedeutung die Konstruktion solcher geeigneter Apparate oder Anlagen für die Hoteliers haben würde, ist klar, und wären die Vorteile eine Preisgabe wohl wert.

Die Aufstellung solcher Probleme und deren Besprechung im Vereinsorgan würde übrigens dem Schweizer Hotelierverein zur Ehre ge-

reichen und der „Hotel-Revue“ zu weiterem Ansehen. Den Nutzen davon hätten wir Alle!

Beispiel einer Preisgabe für Techniker, Erfinder etc. Der Schweizer Hotelier-Verein setzt einen Preis von Fr. . . . aus für Lösung des Problems, welches die praktische Verwendung von flüssiger Luft zu Kühlzwecken für die Lebensmittelbranche im Allgemeinen und für die Hotel- und Wirtschaftsbranche im speziellen nachweist, sowie für die beste Konstruktion eines Apparates oder einer Anlage, welche die Verwendung der flüssigen Luft zu obigen Zwecken verwirklicht.

Bedingungen. Die Anlage muss sich billiger stellen, als der Betrieb mit Natur- oder Kunsteis. Raumverhältnisse sollen diejenigen der jetzigen Anlagen nicht übersteigen und es soll auf kleinen, mittleren und grossen Betrieb, sowie auf Berg- und Landhotels, wo Eisbeschaffung schwierig ist, Rücksicht genommen werden. Verwendung ohne Motorbetrieb ist bevorzugt und soll sich die Anlage durch möglichst Einfachheit auszeichnen.

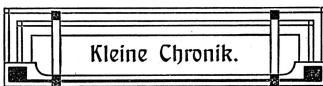
Zur Reform in der Hotelküche.

(Eingeleitet)

In der Beilage zu Nr. 23 vom 9. Juni war ein Brief von Frau Oberst V. über die Reform in der Hotelküche publiziert und darin vorgeschlagen, man würde gut tun, die französische Küche möglichst zu meiden. Als Erwiderung hierauf erlaube ich mir zu sagen, dass jene Dame die richtige französische Küche, welche die mannigfaltigste ist, die man finden kann und die meisten Rezepte für Gemüse, Mehl- und Eierspeisen enthält, offenbar gar nicht kennt.

Es ist vollständig richtig, dass der Mensch zu viel Fleisch isst, aber schwerlich kann eine Aenderung hierin von Seite der Küchenchefs kommen, die sich im allgemeinen den Gewohnheiten und dem Geschmack der Kunden anpassen. Man weiss ja, dass gewisse Hotels zwei verschiedene Tische und Menüs führen müssen. Der eine Teil der Kundschaft zieht Gerichte von Kartoffeln, Teigwaren und Leguminosen und alle Mehlspeisen dem Fleisch und grünen Gemüse vor; der andere Teil liebt Braten, Beefsteaks, aber nicht die Mehlspeisen. So ist der Hotelier genötigt, zwei verschiedene Tische zu halten.

Jede Küche hat ihre guten Seiten; dem Talent eines guten Kochs und Küchenchefs liegt es dann ob, das dem Augenblicksgeschmack des Gastes zutreffende zu finden. Ich sage: dem Augenblicksgeschmack, denn dieser wechselt sehr häufig. Das Ideal wäre, keine Table d'hôte zu halten, sondern nur Restaurants, in denen jeder das verlangt, was er gerade wünscht. Ich glaube, der Gast und der Hotelier würden damit zufrieden sein, denn über Geschmack und Farben lässt sich bekanntlich nicht diskutieren. E. M.



Kleine Chronik.

Bergün. Das Hotel Kurhaus der Vereinigten Hotels Bergün A.-G. wird am 1. Juli eröffnet.

Pontresina will sich für den Winterbetrieb einrichten. Zur Förderung des Projektes hat sich ein Winterkurverein gebildet.

Thonon-les-Bains. Herr R. Tschopp ist von der Direktion des Hotels in Thonon-les-Bains zurückgetreten.

Zürich. Das Hotel Baar en ville soll in eine Aktiengesellschaft umgewandelt werden. Als Gesellschaftskapital ist vorgesehen Fr. 1,200,000.

Mont-Dore (Auvergne). Die Direktion des Grand Hotel Gallia ist von Herrn R. Grimm, früher im Grand Hotel Noailles in Marseille, übernommen worden.

Pontresina. Das Hotel Gredig-Enderlin wird eine Vergrösserung erfahren. Vom Ufer des Flazbachs an soll ein Neubau aufgeführt werden, der dann mit dem Hotel verbunden wird. Ein Lift wird eingeplant.

San Remo. Im Laufe dieses Sommers werden im Grand Hotel Bellevue sämtliche Zimmer mit Warmwasserheizung versehen. In verschiedenen Zimmern sowie in den Appartements werden Bäder eingerichtet.

Schwefelbergbad. Die auf den 23. Juni angesetzte Sitzung über die Liegenheiten der A.-G. Schwefelbergbad konnte wegen eingereichter Beschwerde gegen die Steigerungsbedingung nicht stattfinden.

Genörgelt muss sein! Wir erhalten folgenden auf offene Postkarte geschriebenen Brief: „Deutsche Reisende können keine Freude daran haben, wenn in deutsch-sprechenden Gegenden Gasthofbesitzer deutschen Namens hinter diesem ein *prop.* setzen. Das verbietet ja schon, von andern abgesehen, der gute Geschmack. Im Ober ist es anders.“

Interlaken. Der Gewinnsaldo des Hotel Viktoria hatte laut „Örtl. Volkst.“ für 1905 Fr. 154,043 betragen. Davon werden Fr. 76,717 zu Abschreibungen bestimmt, während Fr. 75,000 bis zur Wiedererrichtung des im Februar durch Feuer zerstörten Teils des Hotels in Reserve gestellt werden. Der Rest von Fr. 298 wird auf neue Rechnung vorgetragen.

St. Moritz-Bad. Das Hotel Viktoria hat für Küche und Restaurant eine elektrische betriebene neue Ventilation erhalten. In den Etagen wurden neue Sonnenrinnen und eine Anzahl Bäder eingerichtet. Behufs Vergrösserung der Küche ist ein Anbau auf der Nordseite projektiert. Auch das Palace-Hotel wurde mit neuer Ventilationseinrichtung versehen.

Interlaken. Unter der Firma Regina-Hotel Jungfraublick A.-G. (Familie Oesch) hat sich eine Aktiengesellschaft mit Sitz in Matten bei Interlaken gegründet, die den Betrieb des Regina-Hotel Jungfraublick in Interlaken zum Zweck hat, sei es durch eigenen Betrieb oder durch Verpachtung des Hotels. Das Aktienkapital beträgt Fr. 500,000. Direktor ist Herr Jakob Oesch.

Umwälzung im Automobilwesen. Edison, der berühmte amerikanische Erfinder, befindet sich gegenwärtig an einem Automobil in den Südstaaten und hat, wie er selbst mitteilt, in Nord-Karolina und Tennessee reiche Kobaltlager entdeckt, die eine Revolution in der elektrischen Industrie

hervorrufen sollen. Im besonderen will er durch Ausrüstung der Automobile mit einem Motor, in dem der Kobalt verwendet wird, das Gewicht der Batterie auf die Hälfte reduzieren und auch den Preis so erniedrigen, dass die Anschaffung eines Motorwagens sehr viel mehr Personen möglich sein wird als heute. Er hofft, ein neues Fahrzeug konstruieren zu können, das die Kosten des Transportes in Städten um 55% verringert.

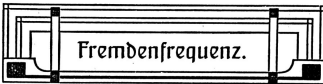
Hotelgauer. Ein Gauer, der in Berlin mehrere Hotels empfindlich brandschatzte, wusste sich Vertrauen dadurch zu verschaffen, dass er auf seine Verbindungen mit einer Berliner Gesandtschaft Bezug nahm. Er führte auch einen Schwindel in einem Pensionat unter den Linden aus. Die Inhaberin traf ihn dann in der Friedrichstrasse und veranlasste seine Verhaftung. Er wurde als 38 Jahre alte schwedische Buchhalter Hellström erkannt, der vielfach auch mit Zuchthaus vorbestraft ist. Aus seinem Verloren ist besonders eine Kuntreise zu erwähnen, die als angeblicher höherer, schwedischer Feuerwehroffizier ausfuhrte. Er liess sich in verschiedenen deutschen Grossstädten die Feuerwehren vorführen, nur um dadurch bei den Hotelwirten seine Kreditwürdigkeit zu erhöhen.

Juwelendiebstahl im Hotel. Aus London wird der „Nat.-Ztg.“ gemeldet: Vor dem Polizeigericht in Marylebone wurde ein armer, kanarischer Arzt namens Landau und ein französischer Kommissar unter der Anklage, Juwelen und Geld im Gesamtwert von 1800 Pf. St. aus einem Zimmer im Haus des Langham Hotel gestohlen zu haben. Der Schlüssel des Raumes war von dem Subenmädchen unter die Türmatte gelegt worden; zwanzig Minuten später fehlten die Juwelen, die das Eigentum der Frau eines südafrikanischen Diamantenhändlers waren. Dr. Landau wurde von einem Detektiv verhaftet, der sah, dass er einige der gestohlenen Juwelen an sich trug. Auf dem Wege zur Polizeiwache gestand er, die Juwelen und einige Banknoten aus dem Zimmer der Dame genommen zu haben. Er habe das Hotel besucht, um einen Freund zu treffen und bemerkt, dass eine Dame ihre Zimmertür verschlossen und den Schlüssel unter die Matte legte. Da er gerade in Geldnot gewesen sei, habe er die Tür geöffnet und den Koffer der Dame erbrochen. Der Franzose behauptete, von dem Diebstahl nichts zu wissen und habe auch nichts unterlassen, während Dr. Landau wieder in Untersuchungshaft abgeführt wurde.

Ein „Biersanatorium“. Den „M. N. N.“ wird aus Dresden geschrieben: „Liechtenhainer Biersanatorium“ war in grossen Buchstaben auf einem Blechschilde zu lesen, das der Restaurateur Richter über dem Eingange seines noch aus dem Mittelalter stammenden Lokals „Zum Schulz“ angebracht hatte. Der Stadtrat erblühte jedoch in der Errichtung dieses merkwürdigen „Sanatoriums“ einen grossen Unfug und forderte Richter auf, sofort bei Vermeidung einer Geldstrafe das Schild zu entfernen. Richter aber entfernte weder das Schild noch bezahlte er die Geldstrafe. Auf dem Amtsgericht Dresden und später der k. Kreisbauernmännlichkeit, die sich nun mit der Beseitigung des Falles zu befassen hatten, scheint man aber etwas mehr Sinn für Humor besessen zu haben. Man konnte in der Bezeichnung „Biersanatorium“, für die Richter die gleiche Berechtigung wie für „Puppenküche“ oder „Billard-Akademie“ beanspruchen, nichts Strafbares entdecken und zwang den Stadtrat, auf die Strafvorfürung zurückzugehen. Diejenigen, die an der Krankheit des Durstes leiden, wird das „Sanatorium“ nun geeignete Gelegenheit bieten, Heilung zu finden.

In München gibt es ja auch genug Leute, die den Maibock ernsthaft als Heilmittel und seinen pünktlichen Konsum als Frühjahrskur betrachten.

Italienischer Hotelier-Verein. Dieser hielt am 14., 15. und 16. Juni seine Generalversammlung in S. Pellegrino ab unter dem Vorsitz des Herrn Federico Fiorini, Besitzer der Hotels Savoie und Londra in Genua, Präsident des Italienischen Hotelbesitzer-Vereins; zu Vizepräsidenten wurden gewählt die Herren Spatz in Mailand, Del Vito in Rom und Campione in Neapel. Die Verhandlungen ergaben sehr praktische Beschlüsse zur Verbesserung des Verkehrs, die rückwirkend auf die weitere Entwicklung der Hotelindustrie, die Hilfsquellen des Landes vermehrt und vielen Gästen nützlich ist. Der Minister der öffentlichen Arbeiten soll gebeten werden, zu veranlassen, dass die drei direkten internationalen Expresszüge anstatt vom 1. Juni vom 1. Mai ab gefahren werden; Kilometerhefte eingeführt werden, wie sie im Ausland bestehen; der Altersvorsorgekasse des Hotelpersonals per Conto „Società degli albergatori“ je nach dem Masse des Jahresabschlusses eine Umlage aufgeschlagen werde. Beilagswort sei, dass der Eisenbahndienst dem Fortschritt der Industrie und der Nationalwirtschaft nicht entspreche; hinsichtlich der Reisenden der Mangel an Erleichterungen, die andere, mehr fortgeschrittene Staaten schon längst eingebracht hätten. Der Kongress habe seinen Beschluss gefasst, dass das Parlament die Lösung der Eisenbahnfrage beschleunige und die Verkehrsverhältnisse noch vor den Sommerferien berate, wobei ihm empfohlen werde, sich Rechnung abzugeben über die Anordnung der Fahrkarten zu einzigen Preisen für die grossen Entfernungen, die jetzigen Tarife für Abonnements zu ermässigen, Rückfahrkarten für die Winterkurorte auszuweisen, wie sie für die Sommerstationen in Kraft treten; endlich die Beförderung des Koffertragedienstes mit dem Gepäckförderungshebeizuführen. Als Ort der nächstjährigen Generalversammlung wurde Palermo in Aussicht genommen.



Fremdenfrequenz.

Baden. Anzahl der Kurgäste bis 24. Juni 4808 275 mehr als die Woche vorher.

Lausanne. Ein séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 7 juin au 13 juin: Angleterre 1005, Russie 942, France 1335, Suisse 837, Allemagne 538, Amérique 649, Italie 141, Divers 432. — Total 5879.

Davos. Amtl. Fremdenstatistik 9. bis 15. Juni: Deutsche 661, Engländer 129, Schweizer 230, Franzosen 67, Holländer 72, Belgier 15, Dänen 15, Polen 147, Oesterreicher 52, Portugiesen 59, Spanier, Italiener, Griechen 79, Dänen, Schweden, Norweger 21, Amerikaner 42, Angehörige anderer Nationalitäten 23. Total 1648.

Des Vertragsbruchs hat sich schuldig gemacht: Guido Lusser. Pâtissier und Aide de cuisine-Volontaire, Abv. Gredig.

Sanatorium Dr. Danegger, Davos-Dorf.

Hiezu eine Beilage.

AVIS.

Avant que vous achetiez en Suisse ou à l'Etranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtel-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'importance de la valeur réelle de l'investissement que vous proposez. L'Hôtel-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.