Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 16 (1907)

Heft: 23

Rubrik: Witterung im April 1907: Bericht der schweizer. meteorologischen

Centralanstalt

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: 04.12.2025

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

wird durch dieses Arrangement ein anziehendes

Tableau geschaffen, das sich dem geistigen Auge von Tausenden und Abertausenden in der ganzen Welt einprägen wird.
Eine recht deutliche Ueberschrift, welche die Inserenten gemeinsam zu tragen hätten, würde diese Gruppierung noch besser hervorheben und übertieren zu Bei illustrieren, z. B.:

diese Gruppierung noch bessershervorheben und illustrieren, z. B.:

Modern, fashionable alpine tours to Upper-Carinthia (Lake District.)

High-class climbing, excellent chamois-shooting and unrivalled fishing to be speedily reached from London via Calais or Boulogne, or Ostend-Brussels to Bale—Innsbruck.—Villach, or to Munic—Vienna—Villach, or via Queenboro—Flushing—Cologne to Munic—Innsbruck—Villach or Munic—Vienna—Villach etc.

Die Annoncen sollen äusserst restringiert und im Lapidarstile gehalten sein; man berechne die Grösse der Annonce für je 4 Zeilen, ea. 5 Kr., pro Zeitung jede weitere Zeile, etwa 9 Worte, ca. 1 Krone 20 Heller mehr."

Die Reklame die wir bisher unter Mitwirkung der schweizerischen Bundesbahnen in den englischen Zeitungen publiziert haben, haben offenbar als Vorbild gedient. Immerhin gefallen sie uns noch besser als die Imitation, die uns zeigt, dass wir auf der rechten Fährte wandeln, auf welcher-wir, uns nicht-einholen lassen wollen.

Reinlichkeit.

Vom 96. bis 27. April wohnte in einem Hotel zu Metz — der Besitzer ist Mitglied des IHV. — ein Kaufmann aus Plauen i. V. Als er seine Rechnung forderte, wurde ihm das Handtuch von seinem Zimmer überreicht, mit der Bitte, es reinigen zu lassen, da es über Gebühr beschmutzt war: der Herr hatte nämlich mit ihm seine Stiefel gesäubert. Als Kaution wurden 3 Mk. in die Rechnung gestellt, die nach Rücksendung des gereinigten Handtuches wiedererstattet werden sollten; die Zahlung erfolgte aber erst, wie die "Woohenschrift" berichtet, nach längerem Auseinandersetzen.

Drei Wochen hatte die Angelegenheit geruht, dann kam jedoch ein sauberes Handtuch an und in seiner Begleitung eine saubere "Mitteilung" diesen Inhalts.

Plauen i. V., 16. Mai 1907.

Planen i. V., 16, Mai 1907.

An das Hotel, Metz.

An das Hotel, Metz.
Anbei erhalten Sie das Ihrer Ansicht nach
unbrauchbar gemachte Handtuch gewaschen
franko zurück, und ersuche Sie um franko Zusendung der dafür bezahlten 3 Mk. Ich bemerke
noch, dass ich diesen Fall von Uncoulanz nach
Gebühr in Kreisen meiner reisenden Bekannten
zur Kenntnis bringen werde.
1 Handtuch zur Kenntnis 1 Handtuch.

Darauf ist dem Herrn folgende Antwort

Metz, 18. Mai 1907.

An die Firma Inhaber . . .

i. A.: X. X.

Die Küche im Juni.

Von A. Burg.
Nachdruck verboten.

Es ist eine alte Küchenerfahrung, dass der Fleischgenuss in der heissen Jahreszeit eine Einschränkung und Verminderung erleidet, da vielfach ein direkter Widerwille gegen Fleischnahrung, insonderheit gegen fettes Fleisch, eintritt. In einer Zeit, da alles blüht, grünt und reift, da man die Erzeugnisse der Erde frisch, wie sie gewachsen, bereiten und verzehren kann, findet sich einige Abneigung gegen Rohstoffe, die, wie das Fleisch, mindestens einen Tag lagern oder hängen müssen, um geniessbar zu werden. Wir können in der Abneigung der Menschen gegen Fleischgenuss in der Hitze ein instinktives Schutzmittel gegen diese erkennen. Der Fettgehalt des Fleischgenuss ehn der Hitze ein instinktives Schutzmittel gegen diese erkennen. Der Fettgehalt des Fleischgenuss dem menschlichen Organismus zugeführt wird; erhöht die Temperatur des Körpers und erzeugt eine öfters unerträgliche Hitze. Wir wissen ja auch, dass die Hauptnahrung der Völker des hohen Nordens besonders aus Fett und Tran besteht, den sie brauchen, um dem Körper genügend Wärme zuzuführen. Nun kann man, bei aller Einschränkung des Fleischgenusses, nicht ganz ohne solche Nahrungsmittel auskommen, die die gleichen, krafterhaltenden Stoffe bieten, aber in anderer Form und ohne Fettzusatz. Eier und Milch stehen in ihren reichhaltigen Zubereitungsarten an erster Stelle, denn gerade diese Es ist eine alte Küchenerfahrung, dass der

beiden, dem Körper so wohltuenden Stoffe bedürfen der klugen, sehr abwechslungsreichen Zubereitung, wenn sie nicht bald als "übergegessen" vom Familientisch verschwinden sollen.

gessen" vom Familientisch verschwinden sollen.

Junges Gemüse, wie es der Sommer uns
mit dem gesunden Spinat, dem Blumenkohl,
den Mohrrüben, den jungen Erbsen und Bohnen
bietet, werden stets mit Freude begrüsst, und
die Zugabe nicht fetten, schniell gebratenen
Fleisches (Koteletten, Schnitzel usw.) wird
meist auch gern gesehen. Eine ebenso im
Sommer beliebte Bellage ist Räucherzunge
und gekochter oder roher Schinken. Dabei
jist es natürlich selbstverständlich, dass der
Schinken krätig geräuchert und im Sückhen

Sommer beliebte Beilage ist Räucherzunge und gekochter oder roher Schinken. Dabei ist es natürlich selbstverständlich, dass der Schinken kräftig geräuchert und im Säckchen recht kühl aufbewahrt werden muss. Nichts kann den Appetit mehr verderben, als wenn nicht ganz frischer Schinken serviert wird. Vor dergleichen muss man sich sehr hüten, und die gütige Natur hat uns ja in unserer Nase einen ganz sicheren Wegweiser gegeben. Eine andere, vielfach nicht recht gewürdigte Beilage ist der Eierkuchen oder die Omelette, die natürlich für diese Zwecke ohne Zucker zubereitet wird. Besonders empfiehlt sie sich zu Spinat und zu jungen Erbsen oder zu Schoten und Mohrrüben. Junge Erbsen allein oder mit Karotten bezw. Mohrrüben bilden für die Sommermonate das beliebteste Gemüsch wöbei darauf zu achten ist, dass je frischer die Schoten gepflückt, sie desto besser sind. Schon nach zwei bis drei Tagen büssen sie an Wohlgeschmack ein, ihr Zuckergehalt, der den feinen Geschmack gibt, wandelt sich in Stärkemehl, sie werden mehlig, unschmackhaft. Die Zartheit der jungen Erbsen erfordert, dass sie so wenig als möglich mit Wasser in Berührung kommen, sie sollen nach dem Aushülsen nur flüchtig gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet werden. Man muss deshalb darauf sehen, dass nur saubere, gründlich gefreinigte Hände das Aushülsen besorgen. Getrocknete Erbsen wurden schon in grauer Vorzeit als Nahrungsmittel geschätzt; die grünen frischen Erbsen sind dagegen erst seit dem 17. Jahrhundert in der Küche bekannt. Die Holländer, die bekanntlich auf dem Gebiete des Gartenebase. Von dort aus fand sie den Weg nach Nord- und Süddeutschland, Frankreich und England. Der Enthusiasmus in Frankreich über die Einführung der grünen Erbse gessen, wann man solche essen würde usw. Abends. kurz vor dem Schläfenerenen. wurden zum Gegenstand ihrer Unterhaltung, manfragte sich, ob man schon grüne Erbsen gesesen, wann man sohohe essen würde usw.
Abends, kurz vor dem Schlasengehen, wurden
in vornehmen Häusern noch grüne Erbsen
serviert. Die Vorliebe dafür ging soweit, dass
der geistreiche Schriftsteller und Küchenverständige Gouicod de la Ragnière behauptet;
so lange es noch gute grüne Erbsen gibt, habe
niemand das Recht, sich unglücklich zu fühlen.
Die dickeren grünen Erbsen, die sich für Gemüsezwecke nicht mehr eignen, geben, gekocht
und durch ein Sieb gerührt, eine gute, sommerliche Suppe, besonders wohlschmeckend,
wenn sie mit Huhn oder Kalbfleischbrühe
gekocht wird. Im Notfall ist auch Knochenbrühe vorteilhaft zu grüner Erbsensuppe zu
verwenden.

Wenn man zur Hochsommerszeit leichten
Gemüsen und leichten Fleischgerichten, sowie

Gemüsen und leichten Fleischgerichten, sowie Frucht- und Mehlspeisen den Vorzug gibt, so wendet man sich auch den kühlenden Getränken wendet man sich auch den kühlenden Getränken zu, wie sie z. B. den Südländern seit altersher bekannt waren. Der orientalische Sorbet war ursprünglich nichts anders, als eine Mischung kühlen Wassers mit Rosinen, also eine sehr einfache Limonade. Später liess man vielfach, auch in nördlichen Zonen, die kalten Getränke noch gefrieren, auch Kaffee und Tee wurden so umgewandelt; die Amerikaner ersannen ihre mixed drinks, die aber meist Liköre enthalten, auf die man im Sommer oft gern verzichtet. Speziell amerikanisch ist es auch, zerkleinerte Eisstückchen in die kalten Getränke zu geben. Dabei darf man, wenn man z. B. zerkleinerte Eisstuckchen in die Kalten Getranke zu geben. Dabei darf man, wenn man z. B. Eisstückchen in Limonade legt, nur Fruchteis aus destilliertem Wasser verwenden. Soge-nanntes Natureis kann unr zum Kühlen benutzt, nie mit Speisen selbst in Berührung gebracht werden, da die vielleicht im Wasser enthaltenen schädlichen Bazillen durch das Gefrieren nicht ab-

den, da die vielleicht im Wasser enthaltenen schädlichen Bazillen durch das Gefrieren nicht absterben, sondern lebensfähig bleiben.

Der Sommer bietet mit seinen Früchten:
den Erdbeeren, Kirschen usw., die besten
Ingredenzien für Fruchtlimonaden, doch verfügt man noch über verschiedene andere kühle
Getränke, z. B. über Brotwasser, von dem das
Vorurteil herrscht, dass es nur in der Krankenküche Anwendung finde. Man röstet einige
altbackene Weissbrotschnitten, brüht sie mit
kochendem Wasser auf, lässt das Ganze ein
Weilchen stehen, rührt es durch ein sehr
feines Sieb, mischt den Trank nach Belieben
reichlich mit Fruchtsaft und stellt ihn in Eis.
Beim Anrichten fügt man ein Glas gekühltes
Selterswasser hinzu. Wenig bekannt als erquickendes Getränk an heissen Tagen ist Kräutermilch. Man nimmt Esdragon, Boretsch,
Lattich und Thymian, entweder alle vier oder
nur eins je nach Geschmack, auf ein Liter
Milch vier Kräuterstengel oder vier Lattichblätter,
kocht die Milch samt den Kräutern auf, giesst
sie durch ein Sieb und stellt sie für mehrere
Stunden in Eis. Man kann die gekühlte
Kräutermilch entweder so servieren oder beim
Anrichten in jedes Glas einen Löffel Kognak
und ein Sückchen Kunsteis geben.

Mit Urrecht ist die Mandelmilch als erfrischendes Getränk in den Hintergrund gedrängt
worden, das zur Zeit unserer Grossmütter als
"Orgeade" rühmlichst bekannt war. Diese
Mandelmilch stellt man her, indem man 300
Gramm grosse süsse und 10 Gramm bittere

Mandeln abzieht, fein zerstösst oder in der Mandelmühle mahlt, wobei man hin und wieder einige Tropfen Wasser oder Orangenblüten-wasser darüber sprengt. Dann gibt man die Mandelmasse in einen Napf und übergiesst sie mit I.—I. I. Itter heisen Wassen schalten. mit $1-1^1/_2$ Liter heissen Wassers (kaltes Wasser zieht die aromatischen Bestandteile der

Mandelmasse in einen Napf und übergieset sie mit 1—1½ Liter heissen Wassers (kaltes Wasser zieht die aromatischen Bestandteile der Mandeln nicht genügend aus). Man lässt dann alles an kühlem Orte oder in kaltem Wasser stehen, bis der Aufguss vollständig erkaltet ist, giesst das Getränk durch ein feines* gespültes Seihtuch und stellt es auf Eis.

Unsere Grossmütter verstanden es auch, eine Orgeade-Paste herzustellen, indem sie die geriebenen Mandeln mit Zucker in einer Kasserolle über gelindem Feuer so lange rösteten, bis die Masse ganz fest geworden war. Dann liess man sie verkühlen, drehte runde Stangen davon, wickelte diese in Wachspapier und bewahrte sie an kühlem Ort. Diese Art Orgeade-Paste wurde zur Mitnahme auf Reisen sehr empfohlen. Man löste ein Stück Orgeade-Paste wurde zur Mitnahme auf Reisen sehr empfohlen. Man löste ein Stück Orgeade-Paste wurde zur Mitnahme auf Reisen sehr empfohlen. Man löste ein Stück Orgeade-Paste wurde zur Mitnahme auf Reisen sehr empfohlen. Man löste ein Stück Orgeadest von 125 Gramm in einem halben Quart (ungefähr 1 ³/4. Liter) frischen Wassers, gab etwas Orangenblütenwasser dazu, liess alles ein Weilchen stehen und filtrierte es dann. An Stelle der säuerlichen, saftreichen Zitronen bedienten sich die Hausfrauen damals des Saftes der Berberitze, eine Frucht, die heute kaum noch für die Küche Bedeutung hat.

Auch die Bereitung kühlenden Lattichsalats ist ein Erfordernis der warmen Sommertage, und der Monat Juni gibt ja noch zarten schönen Salat. Wenn die Aussenblätter schon zu grob und zihe werden, entfernt man sie und bedient sich allein der gelblichen Herzblätter. Die rechte Leitung der Küche in der heissen Jahreszeit ist auch eine Kunst, die gelernt und geübt sein will. Dazu muss man genau die Nahrungsmittel in ihrer Wirkung auf den Organismus kennen und das Hauptaugenmerk darauf richten, dass nur frische, tadellose Rohprodukte verarbeitet werden und keine oder doch möglichst wenig Reste übrig bleben.

Kleine Chronik.

Wallis. Durch Staatsratsbeschluss wird die Sim-plonstrasse diesen Sommer dem Automobil geöffnet. Vevey. Die Société du Grand Hôtel de Vevey et Palace Hotel richtet pro 1906 eine Dividende von 5% aus.

5º/o aus.
Société anonyme du Grand Hôtel du Lac de Joux in Le Pont. Der Verwaltungsrat hat das Etablissement unter Ratifikationsvorbehalt der Aktionärversammlung verkauft.
Genève. M. Edmond W. Viollier, Directeur du Bureau de renseignements officiel et Secrétaire de l'Association des Intérêts de Genève vient de donner sa démission. Il est remplacé par M. Paul Trachsel, secrétaire-adjoint.

Bern-Schwarzenburgbahn. Der Bundesrat hat die Eröffnung des regelmässigen Betriebes auf der Bahnlinie Bern-Schwarzenburg auf 1. Juni gestattet. Ein bescheidenes Fest war mit der Eröffnung ver-

bunden.

Matterhornbahn und Heimatschutz. Die Kommission zur Bekämpfung der Matterhornbahn, die von der schweizerischen Vereinigung für Heimatschutz ins Leben gerufen wurde, ist am 2- Juni in Bern zu ihrer Hauptsitzung zusammengetreten, in der der Wortlaut der Unterschriftenbogen festgestellt wurde. Die Mitglieder der Kommission hoffen die Unterschriftenbogen bereits nach dem 9. Juni in Zirkulation setzen zu können.

Zürkulation setzen zu können.

Zürich. Der Verein der Hoteliers von Zürich und Umgebung hat in seiner Hauptversammlung vom 23. Mai eine Statutenrevision vorgenommen, die u. a. die Zahl der Mitglieder des Vorstandes von 5 auf 7 vermehrt. Derseibe ist nun aus folgenden Herren zusammengesetzt: Präsident: E. Dielmann, Grand Hotel Dolder, Zürich V; Vizepräsident: F. A. Pohl, Hotel Bellevue. Zürich I; Aktuar: O. Manz, Hotel St. Gotthard, Zürich I; Quästor: Schnabel, Direktor, Hotel Waldhaus Dolder, Zürich V; Besistzer: H. Neithardt, Hotel Limmathof, Zürich I; E. Schoch, Hotel Engel, Wädenswil und A. Amherdt, Hotel Monopol, Zürich I.

Monopol, Zürich I.

Berlin. Die Hotelbetriebs-Aktien-Gesellschaft.
Conrad Uhls Hotel Bristol-Centralhotel in Berlin,
welche die Pachtung des Restaurants im Zoologischen
Garten vom I. Januar 1999 ab zunichst auf zehn Jahre
übernommen hat, zahlt dafür einen jährlichen Pachtpreis von 135,000 Mark. Im Falle der Zoologische
Garten vom I. Januar 1999 ab für den jährlichen
Pachtpreis die von ihm projektierten Neubauten ausführt, wird der Pachtvertrag auf 29 Jahre verlängert
und erhöht sich die Pacht ein Jahr nach Fertigstellung der Bauten um zirka 10,000 Mark und 11
Jahre hernach um weitere 15,000 Mark per Jahr.
Die Gesellschaft verteilt wieder 20 Prozent Dividende.

Her. Der Landeat nahm in seiner letzten Sitzung

Die Gesellschaft verteilt wieder 20 Prozent Dividende.

Uri. Der Landrat nahm in seiner letzten Sitzung einen Antrag betreffend teilweiser Aufhebung des Verbotes für den Automobilverkehr an. Die Schöllenenstrasse und der Gotthardpass sind nun für den Automobilverkehr definitiv geöffnet vom mogens 5–8 Uhr und abends 6–9 Uhr. Ein gestellter Antrag eines Hoteliers, auch die Strassen "Flurka", "Oberalb" und "Klausen" in gleicher Weise dem Automobil zu öffnen, beliebte nicht. Hierbei muss aber in Betracht gezogen werden, dass die angrenzenden Kantone Wallis, Graubünden und Glarus ihrerseits den Automobilverkehr auf diesen Bergstrassen nicht gestatten, und die Fremden somit genötigt wären, an der Grenze der genannten Kantone angelangt, wieder den Rückweg anzutreten.

Schweiz. Wirteverein. In der Freitag Nach-

wieder den Rückweg anzutreten. In der Freitag Nachmittagssitzung der Delegiertenversammlung dieses
Vereins in Luzern, die im Hotel Gütsch statfand,
sechloss die Versammlung auf Antrag der Direktion
einstimmig, an dem von der Direktion allegestellten
Flaschenbiervertrag festbather, die die uffgestellten
Flaschenbiervertrag festbather, die die uffgestellten
der Direktion die notwendig scheinenden dassregeln
zu treffen. Ein Antrag betr. Gründung einer wirtschaftlichen Bank des schweiz. Wirtevereins wurde
an den Vorstand zur Berichterstattung gewiesen.
Bereits haben eine Anzahl Brauereien, wovon 7 bedingungslos, den Vertrag unterzeichnet. Die Hoteliers
von Interlaken haben sich mit dem Schweiz. Wirteverein solidarisch erklärt. Der Krieg dauert also
weiter.

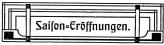
weiter.

Touring-Club de France. Le conseil d'administration du Touring-Club de France a voté dans sa dernière séance: 20,000 francs pour la construction d'un chemin allant de Gédre à Héas et au cirque de Troumouse (Hautes-Pyrénées). La dépense totale pour la construction de cette route s'élèvera à la somme de 170,000 francs; 500 francs au Syndicat d'initiative

des Vosges et de Nancy; 500 francs au Syndicat d'initiative de Carcassonne et de l'Aude pour l'ouverture de sentiers en montagne; 250 francs au Syndicat d'initiative de Pau, Béarn et Pyrénées, pour la création de services automobiles qui desserviront la région des Hautes-Pyrénées et du pays basque; 200 france pour la suppression d'un cassis à Vrésuivie par la circulation automobile que 23, très l'autivie par la circulation automobile par 23, très l'autivie par la circulation automobile par 23, très l'autivie par la circulation automobile par 24, très l'autivie par la circulation automobile et cycliste dans la traverse de Champlost (Yonne); 100 francs pour l'inscription du Touring-Club en qualité de membre fondateur de la Société des cantonniers et chefs cantonniers du département de Loir-et-Cher; 100 francs en faveur de l'installation d'un poste téléphonique dans la forêt de Lente (Porème); 110 francs pour le développement de la Crimet-Chandesse (Puy-de-Dome) dans la région de Bessen-Chandesse (Puy-de-Dome).

reur (Hautes-Pyrúnées) et dans la région de Bessen-Chandesse (Puy-de-Dôme).

Heimatschutz. Die sohweizerische Vereinigung für Heimatschutz hat dem Regierungsrat von Baselstatt einen Gesetzentwurf betreffend Verbot und Besteuerung von Plakatreklamen zur Prüfung eingereicht. Die Walliser Hoteliers hatten vor einiger Zeit beschlossen, alle Haudelshäuser, vor allem die Schokoladefabrikanten zu boykottieren, welche die Walliser Tüler mit ihren schauerlichen Reklametafen verunstalteten. Auf diesen Beschluss hin hat bereits eine Schokoladefabrik Ordre gegeben, ihre sämtlichen auf Walliser Gebiet belindlichen Reklamen zur einen. Die Notwendigkeit eines bessern stafeln verunstalteten. Auf diesen Beschluss hin hat bereits eine Schokoladefabrik Ordre gegeben, ihre sämtlichen auf Walliser Gebiet belindlichen Reklamen zur eine Kantonale Planzen hat sich auch im Kanton St. Gallen geltend gemant sich auch im Kanton St. Gallen geltend gemant sich ausgenommen von eines kantonale Planzenschutzverorunung Fatessen von Blumen solcher Planzen. Ausgenommen von diesem Verbot ist das Ausgraben einiger Exemplare zu wissenschaftlichen und anderen ähnlichen Zwecken har des Planzen auf siehen Grane werden in diesem Sinne folgende renrer auch das Pflücken kleinerer Sträusse und Sammeln von einigen Blumenexemplaren für Herarien. Der besonderen Aufmerksamkeit der öffentlichen Organe werden in diesem Sinne folgende Pflanzen empfohlen: Alpenrosen, Alpennelken, Cyklamen, Edelweiss, Orchideen, Mannsschildarten, Marzissen und Alpenprineln. Die Verordnung bezweckt auch den Schutz besonders schöner oder interessanter Blüme, indem sie es dem Regierungsrat überlässt, geeignete Vorkehren zu treffen. Zuwiderhandlung gegen die Bestimmungen der Verordnung wird durch den Gemeinderat mit einer Busse von 5—100 Franken bestraft.



St. Moritz-Bad. Hotel National, 1. Juni; Kurhau 15. Juni. Furka-Passhöhe: Hotel Furka, 12. Juni.

Wengen: Grand Hötel und National, 1. Juni.

Saas-Fèe: Hotels Lagger, 3. Juni.
Simplon-Kulm: Hotel Belleve, 10. Juni.
Simplon-Pass: 4. Juni (für Wagenverkehr).
Gornergratbahn: 1. Juni.

Engelberg: Hotel Müller, 8 Juni Chamonix: Hôtel d'Angleterre et Grand Hôtel, 1. Juni.



Luzern. Verzeichnis der in den Gasthiöfen und Pensionen Luzerns abgestiegenen Fremden vom 1. Mai bis 31. Mai 1907. Deutschland 7314, Oestercich-Ungarn 429, Grossbritannien 3702, Vereinigte Staaten (U.S.A.) und Canada 1740, Frankreich 1104, Italien 438, Belgien und Holland 787, Dänemerk, Schweden, Norwegen 385, Spanien und Portugal 103, Russland (mit Osteeprovinzen) 522, Baland (mit Osteeprovinzen) 522, Baland staaten 71, Schweiz 4467, Asien (Indien) und Afrika 195. Australien 133, Verschiedene Länder 95, Total 21,472.

21,472. Lausanne. En séjour dans les hôtels de le et 2º rang de Lausanne-Oubri du 16 au 2º mair. Agle-terre 1016, Allemagne 1026, France 1514, Suisse 976, Russie 580, Amérique 500, Italie 76. Divers 829. — Total 6017.

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

H. Weilemann, Chef de cuisine, Zürich O. Brunner-Stüssy, Hotel Glarnerhof, Glarus. Leo Kobler, Pâtissier von Thal (St. Gallen) E. Gaiser-Flohr, Park-Hotel, Glion.

Josephine Schlumpf von Hochdorf (Luzern). Familie Banz, Hotel National, Ragaz.

Witterung im April 1907. Bericht der schweizer, meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	mit			helle		mit stark
	Regen	Schnee	Nebel	nene	trube	Wind
Zürich	21	5	1	3	14 ·	7
Basel	17	0	0	2	13	7
Neuchâtel	15	1	1	1	14	11
Genf	15	1	0	4	13	8
Montreux	14	2	0	3	13	2
Bern	17	5	3	1	13	5
Luzern	21	3	1	2	13	1
St. Gallen	19	9	2	4	16	5
Lugano	14	0	0	6	12	5
Chur	12	2	0	3	12	6
Davos	19	18	0	2	14	8
Rigi	22	20	19	3	16	8
c 1 .:- d-was in Stunden: Ziirich 130 Ragal						

Sonnenscheindauer in Stunden: Zürich 130, Basel 110, Bern 141, Genf 162, Montreux 119, Lugano 187, Davos 128

AVIS.

Avant que vous achetes en Suisse ou à l'Etranger un Hôtel, Pension, etc., ne manques pas de demander à l'Hôtels-Offine à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'esti-mation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtels-Office, dirigé par un groupe d'hô-teliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.