

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 5

## Artikel

### 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:** 19.02.2026

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

**Kartoffeln:** 3 kg Kartoffeln à 20 Rp. . . . . -60  
**Salat:** 3 St. Kopfsalat 90 Rp.; Salat-  
 saure 50 Rp. . . . . 1.40  
**Erdbeertorte:** 10 Bödeli von Zucker-  
 teig à 9 Rp. = 90 Rp.; Erdbeeren für  
 Fr. 1.30; Zucker u. Gelée 50 Rp.  
**Brot:** Brot für 10 Personen . . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 26.40  
 Allgemeine Geschäftskosten . . . . . 13.20  
 Selbstkostenpreis . . . . . Fr. 39.60  
 10% Gewinn . . . . . 3.95  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 43.55

oder pro Person **Fr. 4.40**

**4.**

Potage Canino Einlaufsuppe  
 Tête de Veau frite Gebackener Kalbskopf  
 Sauce Remoulade Remouladen-Sauce  
 Pièce de Bœuf à la mode Gedämpfter Rindsbraten  
 Choux de Bruxelles aux Rosenkohl mit Kastanien  
 Marrons Kartoffelcroquetten  
 Pommes croquantes Endiviensalat  
 Salade chicorée  
 Coupe de Fruits Früchte

**Berechnung.**

**Einlaufsuppe:** 3 l Bouillon Fr. 1.50;  
 Einlaufmasse: Mehl, Milch, Eier,  
 Käse, gehacktes Grünes zus. Fr. 1.20 Fr. 2.70  
**Kalbskopfgeb.**: 1.5 kg Kalbskopf ausge-  
 beint à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Back-  
 teig 50 Rp., Backfett 80 Rp. . . . . 6.10  
**See. Remoulade:** Zubereit. von Mayon-  
 naise Fr. 1.60; Gewürz 60 Rp. . . . . 2.20  
**Rindsbraten gedämpft:** 1.750 kg Rind-  
 fleisch (Eckstück od. Filet-Mochen)  
 à Fr. 1.20 = Fr. 1.80; Butter u.  
 Bouillon 70 Rp.; Kastanien 2 kg à  
 90 Rp. = Fr. 1.80; Butter, Bouillon  
 u. Rahm zus. 60 Rp. . . . . 4.90  
**Kartoffelcroq.**: 1.5 kg Kartoffeln à  
 20 Rp. = 30 Rp.; 3 Eier, Paniermehl,  
 Backfett Fr. 1.20 zus. . . . . 1.50  
**Endiviensalat:** 3 St. Endivien 75 Rp.;  
 Salatsauce 50 Rp. . . . . 1.25  
**Früchte:** Apfel, Birnen, Zwetschgen,  
 Trauben . . . . . 2.—  
**Brot:** für 10 Personen . . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 30.10  
 Allgemeine Geschäftskosten . . . . . 15.05  
 Selbstkostenpreis . . . . . Fr. 45.15  
 10% Gewinn . . . . . 4.50  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 49.65  
 oder pro Person **Fr. 5.—**

**Potage Célestine** Fläddi-Suppe  
 Ris de Veau financière Milkenragout nach Finan-  
 cière-Art in Reissbordure  
 Poitrine de Bœuf fumée Geräucherter Ochsenbrust-  
 aux choux kern mit gedämpftem Kohl  
 Pommes vapeur Salzkartoffeln  
 Petites casseroles de crème Vanille-Crème in kleinen  
 à la vanille Töpfchen

**Berechnung.**

**Suppe:** 3 l Bouillon à 50 Rp. Fr. 1.50;  
 Omelettenmasse, Butter u. Grünes  
 Fr. 1.50 zus. . . . . Fr. 3.—  
**Milkenragout financ.** Art: 1 kg Kalbs-  
 milken Fr. 8.—, ½ Büchse Cham-  
 pignons Fr. 2.20 zus. . . . . 10.20  
 500 gr Kalbfleisch-Klösschen, Rahm,  
 Eiweiss, Gewürz zus. . . . . 4.—  
**Braune Sauce, Tomatenpurée, But-  
 ter, Madère, Gewürz** Fr. 3.—; Reis,  
 Bouillon, Butter Fr. 1.50 . . . . . 4.50  
**Geräuch. Ochsenbrustkern:** 1.8 kg geräuch-  
 erter Ochsenbrustkern à Fr. 3.80 . . . . . 6.85  
**Ged. Kohl:** 3 Kohlköpfe à 60 Rp. = Fr.  
 1.80; Butter, Zwiebeln, Bouillon,  
 Speck, Gewürze Fr. 3.— . . . . 4.80  
**Kartoffeln:** Salzkartoffeln . . . . . 40  
**Vanillecrème:** ¾ l Milch, Zucker, 7 Eier,  
 Vanille zus. . . . . 2.30  
**Brot:** Brot für 10 Personen à 10 Rp. . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 37.05  
 50% Geschäftskosten . . . . . 18.55  
 Selbstkosten . . . . . Fr. 55.60  
 10% Gewinn . . . . . 5.55  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 61.15  
 oder pro Person **Fr. 6.20**

**6.**

Potage à l'orge perlé Gerstensuppe  
 Filet de Sole à l'orly Seesungenfilet in Backteig  
 Sauce tomate Tomatensauce  
 Pièce de Bœuf braisé au Rindfleisch geschmort mit  
 Madère Madère-Sauce  
 Haricots verts paysanne Grüne Bohnen mit Speck  
 Pommes purée Kartoffel-Purée  
 Salade Hefenteig mit Weiss-  
 Savarin au Sabayon wein-Sauce

**Berechnung.**

**Suppe:** 3 l Bouillon Fr. 1.50; Zwiebeln,  
 Gerste, Gerstenmehl, Butter und  
 Liaison zus. Fr. 1.80 . . . . . Fr. 3.30  
**Seesungenfilet mit Backteig:** 1.8 kg See-  
 zungen (Linsende Sole) à Fr. 3.80 =  
 Fr. 6.85; Backteig u. Friturbgang  
 Fr. 1.20; Tomatensauce, Petersilie  
 etc. Fr. 1.50 . . . . . 9.55  
**Geschmortes Rindfleisch:** 1.8 kg Rind-  
 fleisch (Eckstück) à Fr. 3.40 = Fr.  
 6.10; Spickspeck, Bratengarnitur,  
 Tomatenpurée zus. Fr. 1.80; Weiss-  
 wein, Gewürze, Fett, Mehl und  
 Madère zus. Fr. 1.50 . . . . . 9.40

**Gr. Bohnen mit Speck:** 2.5 kg Bohnen  
 Fr. 2.—; 750 gr magerer Speck à  
 Fr. 3.80 = Fr. 2.85; Butter, Gewürz  
 und Garnitur Fr. 1.80 zus. . . . . 6.65  
**Kartoffelstock:** 3.5 kg Kartoffeln à 18 Rp.  
 = 65 Rp.; Milch, Butter, Gewürz  
 Fr. 2.— zus. . . . . 2.65  
**Salat:** 3 St. Kopfsalat à 25 Rp. = 75 Rp.  
 Salatsauce 50 Rp. zus. . . . . 1.25  
**Hefenteig:** Hefenteig: Mehl, Hefe,  
 Eier, Citrone, Salz, Zucker u. Butter  
 zus. Fr. 2.20 . . . . . 2.20  
**Weissweinsauce:** Sauce, Zucker, Citrone,  
 Weisswein und Eier zus. . . . . 1.95  
**Brot:** Brot für 10 Personen . . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 37.95  
 50% Geschäftskosten . . . . . 19.—  
 Selbstkosten . . . . . Fr. 56.95  
 10% Gewinn . . . . . 5.70  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 62.65  
 oder pro Person **Fr. 6.30**

**7.**

Potage Léopold Legierte Griessuppe  
 Sauté de Bœuf aux légumes Rinds-Ragout mit Jung-  
 Nouilles au beurre gemüsen  
 Viande froide assortie à la Nudeln in Butter  
 gelée Aufschnitt mit Salze  
 Salade méele Gemischter Salat  
 Beignets aux pommes Apfel-Küchli

**Berechnung.**

**Griessuppe:** 3 l Bouillon Fr. 1.50; Griess,  
 Mehl, Butter zus. Fr. 1.50 . . . . . Fr. 3.—  
**Rindsragout:** 1.8 kg Rindfleisch (Hals-  
 stück oder von der obern Spalte) à  
 Fr. 3.30 = Fr. 5.95; Fett, Garnitur,  
 Mehl, Tomatenpurée, Gewürz und  
 Rotwein zus. Fr. 1.80 . . . . . 7.75  
**Gemüse:** Erbsli, rote Rübi, weisse  
 Rüben, kleine Zwiebeln, Butter und  
 Gewürz . . . . . 1.60  
**Nudeln:** Nudeln in Butter 800 gr à  
 Fr. 1.95 . . . . . 1.60  
**Aufschnitt mit Salze:** Schinken, Salami,  
 Zunge, Rindfleischwurst zus. 1.2 kg  
 à Fr. 5.50 = Fr. 6.60; Salze, Corni-  
 chons und Petersilie zus. 80 Rp. . . . . 7.40  
**Gem. Salat:** Grüner, Kartoffeln- und  
 Randensalat zus. Fr. 1.—, Salat-  
 saure dazu Fr.—.60 . . . . . 1.60  
**Apfel-Küchli:** Apfel Fr. 1.—; Backteig  
 70 Rp.; Zucker, Kirschen 50 Rp.;  
 Backfett 50 Rp. . . . . 2.70  
**Brot:** Brot für 10 Personen . . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 26.65  
 50% Geschäftskosten . . . . . 13.35  
 Selbstkosten . . . . . Fr. 40.—  
 10% Gewinn . . . . . 4.—  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 44.—  
 oder pro Person **Fr. 4.50**

**Potage Crème de blé vert** Grünkernsuppe  
 Oeufs brouillés au jambon Rührer mit Schinken  
 Epaulé de Veau glacé Kalbsbraten mit Herzogin-  
 Pommes Duchesse Kartoffeln  
 Carottes à la Vichy Carotten nach Vichy-Art  
 Salade Salat  
 Fruits Früchte

**Berechnung.**

**Suppe:** 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr  
 Grünkern-Mehl, Milch, Suppen-  
 garnitur u. Bindung zus. Fr. 1.60 Fr. 3.10  
**Rührer mit Schinken:** 16 Eier à 17 Rp.  
 = Fr. 2.70; Rahm, Butter, Gewürz  
 u. 150 gr Schinken zus. Fr. 1.80 . . . . . 4.50  
**Kalbsbraten:** 1.8 kg Kalbfleisch vom  
 Schulterstück à Fr. 4.60 = Fr. 8.30;  
 Bratengarnitur, Fett, Gewürz, Bouil-  
 lon zus. Fr.—.80 . . . . . 9.10  
**Herzogin-Kartoffeln:** 2 kg Kartoffeln,  
 2 Eier, Butter, Gewürz . . . . . 1.60  
**Carotten, Vichy-Art:** 2 kg Carotten,  
 Butter, Gewürz, Petersilie zus. . . . . 1.50  
**Salat:** 3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce  
 50 Rp. . . . . 1.25  
**Früchte:** Apfel, Birnen, Trauben . . . . . 1.80  
**Brot:** Brot für 10 Personen . . . . . 1.—  
 Anschaffungskosten . . . . . Fr. 23.85  
 50% Geschäftskosten . . . . . 11.95  
 Selbstkosten . . . . . Fr. 35.80  
 10% Gewinn . . . . . 3.60  
 Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 39.40  
 oder pro Person **Fr. 4.—**

**9.**

Potage St. Germain Grünerbsensuppe  
 Bondelles du Lac au vin blanc Felchen mit Weissweinsauce  
 Pommes natures Salzkartoffeln  
 Jarrets de Veau à la Kalbsbraten nach bürgerl.  
 Bougeois Art  
 Spaghetti au Fromage Spaghetti mit Käse  
 Salade méele Gemischter Salat  
 Crème Caramel Caramel Crème

**Berechnung.**

**Suppe:** 2 l Bouillon Fr. 1.—, 700 gr. grüne  
 Erbsen à Fr. 1.10 = 80 Rp.; Suppen-  
 garnitur, Butter, Mehl, Kartoffeln  
 und Speckabfälle zus. Fr. 1.20 . Fr. 3.—

**Was wird unter Griech. Korinthen-  
 Syndikat verstanden? Eine Or-  
 ganisation, die über 900 Genev-  
 erischen von Korinthen-Pre-  
 duzenten in sich schliesst.**  
 GENERALVERTRETUNG IN „GENF“

**Hotellieferanten**

wenn Sie ständig in unserem offiz. Fachorgan inserieren

Detaillierte Kostenberechnungen bereitwilligst durch die Administration

Zu vermieten eventl. zu verkaufen  
**VILLA**  
 mit 12 Zimmern, in Lugano, b. Bahnhof. Grosser Garten.  
 Eignet sich als schöner Privatsitz oder Pensionat. An-  
 fragen erbeten an Carlo Zuccoli, Via Besso, Lugano.

**Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge**

Jeder Art  
 15 Patente schützen unsere Ausführung  
 Ueber 15,000 Anlagen ausgeführt  
 Aufzüge-Fabrik

**Schindler & Cie., Luzern**  
 Gegründet 1874

Preis Fr. 3.75

**NEUHEIT ARAM**

der beste Schleifapparat

für gew. und nicht oxydierbare Messer.  
 ARAM erzeugt eine vorzügliche Schärfe ohne Abnutzung  
 der Klinge. Äusserst praktisch für Hotels, Pensionen  
 und Restaurants. Erhältlich in allen besseren Küchen-  
 waren-geschäften. Alleiniger Fabrikant:  
 Fab. Aris, Départ. Aram - Genève

**Sanitäre Anlagen**

Fließend-Wasser-Installationen  
 Heisswasserversorgungen

nach den **JALO** Patenten besitzen

**unbestreitbare Vorteile**

Verlangen Sie Referenzen und Prospekte!

**Jacques Tobler, Luzern**

**Wenn Sie**

Hotel-Möbiliar oder technische Einrich-  
 tungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen  
 haben, so lassen Sie eine Annonce in der  
 Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

**Zu verkaufen**  
 ausserordentlich günstig, wegen Krankheit  
**bestbekanntes Hotel**

100 Betten, I. Konstruktion, in ver-  
 kehrsreich. Fremdenkurort des Berner  
 Oberlandes. Lift, grosser Park, 8000 m<sup>2</sup>  
 Gemüsegarten, Land und Obstbäume.  
 Alleinstandende Villa von 8 Räumlich-  
 keiten, grosse Garage, ein hübsches,  
 prima rentier. Restaurant-Tea Room.  
 Alles zur Hälfte des Wertes. (Passend  
 für Ferienkolonie) Preis Fr. 75,000.—  
 bei Barzahlung. Nur seriöse Offerten  
 unter Chiffre S 292 T an Publicitas Thun.

kaufen Sie im  
 Tapetenlager  
**Armbruster**  
**Laufen** (Jura)  
 Billige Bordenpreise  
 Verlangen Sie  
 Musterbücher

**Gesucht**  
 Zwei fachkund., solvente  
 Damen (Deutschschweiz),  
 wünschen kleinere  
**Pension**  
**m. Tea-Room**  
 zu mieten ev. zu gründen

Thuner- oder Vierwald-  
 stättersee bevorzugt. Gef.  
 ausführliche Offert. un-  
 Chiffre A. 10501 L. an  
 Publicitas Lausanne.

**Hotel-Pension**

auf erstem Sommer- u. Wintersportplatz  
 des Berner Oberlandes, mit 60 Betten,  
 Zentralheizung, grosser Garten, Depen-  
 denzgebäude etc., wird mit nachweisbarer  
 guter Rendite zu günstigen Bedingungen  
**verkauft**

Anzahlung Fr. 35—40,000.—. Offerten von  
 seriösen Interessenten erbeten unter H. 43  
 an „VERITAS“ Bern.

**Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue**

**BUCHANAN'S**

BY APPOINTMENT

Agence générale pour la Suisse:  
**FRED. NAVAZZA — GENÈVE**

**"BLACK & WHITE"**

**"BUCHANAN'S LIQUEUR"**

**Felchen mit Weisswein-Sauce:** 1,5 kg Felchen à Fr. 3.80 = Fr. 5.70; Reduktion: Eigelb, Butter, Citron und Velouté zus. Fr. 3.-; Salzkartoffeln 40 Rp. . . . . 9.10

**Kalbshaxe auf bürgerl. Art:** 2 kg Kalbshaxe à Fr. 4.50 = Fr. 9.-; Rübli, Erbsli, Weisswein, Zwiebeln, Bratengarnitur, Mehl, Gewürz und Salz, Bouillon zus. Fr. 2.50 . . . . . 11.50

**Spaghetti mit Käse:** 700 gr Spaghetti, Butter und Sbrinzer-Käse zus. . . . . 2.20

**Salat gem.:** 2 Salatköpfe 50 Rp., Tomaten 60 Rp., Salat-Sauce 50 Rp. zusammen . . . . . 1.60

**Crème Caramel:** 3/4 l Milch, Zucker, 1 Vanillestengel, 8 frische Eier, Zucker für Caramel zus. . . . . 2.50

**Brot:** für 10 Personen à 10 Rp. . . . . 1.-

Anschaffungskosten . . . . . Fr. 30.90  
50% Geschäftskosten . . . . . 15.45  
Selbstkosten . . . . . Fr. 46.35  
10% Gewinn . . . . . 4.65  
Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 51.-

oder pro Person Fr. 5.10

**10. Erbsensuppe**

Asperges en branche à la Milanaise . . . . . Spargeln nach Mailänder Art

Langue de Veau . . . . . Kalbszunge mit pikanter Sauce

Pommes au gratin . . . . . Gratinierte Kartoffeln

Salade . . . . . Salat

Beurre et fromage . . . . . Butter und Käse

**Berechnung.**

**Erbsensuppe:** 2 l Bouillon Fr. 1.-, 700 gr gelbe Erbsen à Fr. 1.10 = 80 Rp.; Suppengarnitur, Butter, Mehl, Kartoffeln, Speckabfälle zus. Fr. 1.20 Fr. 3.-

**Spargeln nach Mailänder Art:** 2,5 kg Spargeln à Fr. 1.40 = Fr. 3.50; 80 gr geriebener Sbrinzer-Käse und 100gr. Butter zus. 90 Rp. . . . . 4.40

**Kalbszunge:** 3 Kalbszungen à Fr. 2.60 . . . . . 7.80

**See. pikant:** 3 dl braune Sauce, Schallotten, Cornichon, Kapern, Estragon, Essig, Butter zus. . . . . 1.50

**Kart. gratin:** 2 kg passierte Kartoffeln, Butter, 2 Eier, Käse, Paniermehl, zusammen . . . . . 1.60

**Salat:** 3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce 50 Rp. zus. . . . . 1.25

**Käse und Butter:** Emmentaler-Käse Fr. 3.-, Butter Fr. 1.20 . . . . . 4.20

**Brot:** für 10 Personen à 10 Rp. . . . . 1.-

Anschaffungskosten . . . . . Fr. 24.75  
50% Geschäftskosten . . . . . 12.35  
Selbstkostenpreis . . . . . Fr. 37.10  
10% Gewinn . . . . . 3.70  
Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 40.80

oder pro Person Fr. 4.10

**11. Einlaufsuppe**

Potage Xavier . . . . . Omelette mit feinen Kräut.

Omelette aux fines herbes . . . . . Weisses Kalbsragout mit

Blanquettes de Veau au riz . . . . . Reis und Salat

Salade . . . . . Apfelcharlotte

Charlotte aux pommes . . . . . Aprikosensauce

Sauce Abricot . . . . .

**Berechnung.**

**Einlaufsuppe:** 3 l Bouillon Fr. 1.50; Einlaufmasse: Mehl, 4 Eier, geriebener Käse, etwas Milch, zus. Fr. 1.20 . . . . . Fr. 2.70

**Omelette mit feinen Kräut.:** 16 Eier à 17 Rp. = Fr. 2.70; Butter, Rahm u. Kräuter zus. Fr. 1.40 . . . . . 4.10

**Kalbsragout:** 1,8 kg Kalbfleisch von Hals, Brust und Laffe à Fr. 4.60 = Fr. 8.25; weisser Fond, Garnitur, Butter, Mehl, Weisswein, Citron, Liaison, zus. Fr. 2.40 . . . . . 10.65

**Reis:** 800 gr Reis 60 Rp.; Bouillon, Gewürz Fr. 1.- . . . . 1.60

**Salat:** 3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce 50 Rp. . . . . 1.25

**Apfelcharlotte:** Engl. Brot mit Butter Fr. 1.40; 1,2 kg Apfel u. Zimtucker 80 Rp. . . . . 2.20

**Aprikosensauce:** Aprikosen-purée, Sirup, Kirsch vieux zus. . . . . 1.40

**Brot:** für 10 Personen à 10 Rp. . . . . 1.-

Anschaffungskosten . . . . . Fr. 24.90  
Allgemeine Geschäftskosten . . . . . 12.45  
Selbstkostenpreis . . . . . Fr. 37.35  
10% Gewinn . . . . . 3.73  
Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 41.10

oder pro Person Fr. 4.10

**12. Spargelcrème-Suppe**

Potage Crème Argenteuil . . . . . Egli gebacken mit Zitronen

Perches frites aux citrons . . . . . Gefüllte Kalbsbrust

Poitrine de Veau farcie . . . . . Blumenkohl gratiniert

Choux-fleurs au gratin . . . . . Kartoffeln mit Petersilie

Pommes persillées . . . . . Apfel nach Hausfrauen-Art

Pommes bonne femme . . . . .

**Berechnung.**

**Suppe:** 2 l Bouillon, etwas Spargelwasser Fr. 1.-; Milch, 150 gr Reismehl, Spargelspitzen, Liaison zus. Fr. 1.30 . . . . . Fr. 2.30

**Egli geb. mit Zitronen:** 1,5 kg Egli à Fr. 2.80 = Fr. 4.20; Milch, Mehl, 2 Zitronen, Petersilie und Friturangab zus. 70 Rp. . . . . 4.90

**Gefüllte Kalbsbrust:** 1,8 kg Kalbsbrust à Fr. 4.20 = Fr. 7.55; Schweinefleisch, Brot, Zwiebeln, Butter, 2 Eier, Fett, Gewürze, Petersilie u. Bratengarnitur zus. Fr. 2.55 . . . . . 10.10

**Blumenkohl gratiniert:** 1 grosser Blumenkohl, Milchsauce, Paniermehl, geriebener Käse, Butter zus. . . . . 2.50

**Kartoffeln mit Petersilie:** 1,5 kg Kartoffeln, Butter und Petersilie zus. . . . . 1.70

**Apfel nach Hausfrauenart:** 1,5 kg Apfel 70 Rp.; Zimtucker, Butter und Weisswein 80 Rp. . . . . 1.50

**Brot:** für 10 Personen à 10 Rp. . . . . 1.-

Anschaffungskosten . . . . . Fr. 23.-  
Allgemeine Geschäftskosten . . . . . 11.50  
Selbstkostenpreis . . . . . Fr. 34.50  
10% Gewinn . . . . . 3.45  
Verkaufspreis für 10 Personen . . . . . Fr. 37.95

oder pro Person Fr. 3.80

(Fortsetzung folgt)

**Sektionen**

**Hotelier-Verein Interlaken.**  
(Mitget.)

Zahlreich trafen sich die Mitglieder unserer Sektion am 16. Januar, nachmittags 3 Uhr, zur XXV. ordentlichen Generalversammlung im Hotel „Sonne“ in Matten, die vom Vizepräsidenten, Herrn Rob. Bieri, geleitet wurde. Seiner vorzüglichen Führung und der guten Vorarbeit durch den Vorstand ist es zu danken, dass die reich beladene Traktandenliste rasch erledigt werden konnte.

Nach erfolgter Ehrung der verstorbenen Vereinsmitglieder warf der Vorsitzende einen gedrängten Rückblick auf die rege Tätigkeit im abgelaufenen Berichtsjahre. Die Vereinsrechnung

sowie diejenige des Offiz. Kurkomitees pro 1928/29 fanden gemäss Antrag der Revisoren ihre Genehmigung, ebenso der Vorschlag für das Rechnungsjahr 1929/30. Die Versammlung genehmigte auch einhellig den abgeänderten Finanzierungsplan für das Strandbad sowie die vom Vorstands beantragte Übernahme von Prioritätsaktien.

Das Wahlgeschäft betraf ausschliesslich Ersatzwahlen und fand seine Erledigung durch die Wahl des bisherigen Vizepräsidenten, Herrn Rob. Bieri, zum Präsidenten, während mit der Vizepräsidentenschaft Herr Dir. Schenk, Hotels Victoria & Jungfrau neu betraut wurde. Zu handeln des Offiz. Kurkomitees wurden als neue Vertreter vorgeschlagen die Herren Fritz Feller, Hotel Stadthaus, und J. Werder, Hotel Royal.

Die Versammlung hörte hierauf ein ausführliches Exposé über das zu schaffende Strandbad in der Goldey durch den Präsidenten der Baukommission, Herrn Theodor Häcki, Hotel Simphon, und genehmigte mit Einstimmigkeit die Ausführung des von der Bau- und Badekommission empfohlenen Projektes der Architekten Ufer, Stähli und Mühlemann. Die Anwesenden erklärten sich auch damit einverstanden, dass die Frage der Verwendung des Lombachwassers noch weiterhin studiert und geprüft werde, um es evtl. später für das Strandbad zu verwenden.

Unter Varia wurde u. a. beschlossen, mit den Vorständen des Handels- & Industrie- sowie Handwerker- & Gewerbevereins eine Aussprache zu veranlassen zwecks gegenseitiger engerer Fühlungnahme. Damit waren die Verhandlungen erledigt und der Vorsitzende konnte um 6 1/2 Uhr die sehr interessante und flotte Tagung schliessen.

Fortsetzung Seite 13

**Libby's Asparagus**

*Picked at the moment of perfection*

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen. Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtkonserven und LIBBY'S Spargeln und achten Sie darauf, dass man Ihnen wirklich diese Marke gibt. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY in rot.

Wenn ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Postkarte an „Cie Libby Mc Neill & Libby, rue des Tanneurs 54, Antwerpen“, welche Ihnen dann eine Liste der regelmässigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird.

**Christofle**

**Réargente et répare**  
Couverts et Orfèvrerie d'hôtels aux prix les plus justes

**Dépose**  
réellement le poids d'argent annoncé

**Garantit**  
la parfaite adhérence de l'argent déposé

USINE A PESEUX (NEUCHÂTEL)  
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

Wir suchen auf Frühjahr (ca. März-Juni)  
**Zwischensaison- oder Aushilfsstellen**  
für 1 Küchenchef, 1 Concierge-Conducteur, 1 Etagen-Portier, 1 Casserolier, 1 Kaffeeköchin, Saalbediener u. Zimmermädchen  
Carlton Hotel Crans s. Siere

**Schweizer Hotelier**  
4 Sprachen perf., fachkund., zuverläss., sucht **Direktion** eines erstkl. Betriebes, ev. auch **Assistant Manager** gestützt auf langjährige prima in- u. ausländische Referenzen. Gefl. Angebote unter Chiffre T O 2189 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**OTIS.**

Personen-, Gepäck- und Speise-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierungen bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

**OTIS - Aufzugswerke:**  
ZÜRICH, Birmensdorfstrasse 273  
Telephon Selnuu 21.66

**Zweigniederlassung:**  
LAUSANNE, Galeries du Commerce  
Telephon 29.321

Gesucht per sofort oder in 14 Tagen zur Aushilfe eine selbständige  
**Chefköchin**  
Lohn nach Uebereinkunft. Sofortige Offerten unter Chiffre S A 2131 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht:**  
Für grösseres Hotel und Restaurant in Zürich  
**Chef gardemanger**  
Jahresstelle, nur erste Kraft. Offerten m. Bild unter Postfach-Nummer 20969 Zürich.

Gesucht für grosses Fremdenetablisement (Tea-room) Sommersaison, franz. Schweiz, tüchtige, gut präsentierende, deutsch, franz. und englisch sprechende  
**Serviertochter**  
Alter 25-28 Jahre. Ev. Jahresstelle. Eintr. März. Photo und Zeugniscopien unter Chiffre M X 2132 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier ges. Alters, in- u. Auslandspraxis, in allen Teilen gut bewandert, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht passendes Engagement als  
**Direktor**  
Offerten unter Chiffre E R 2133 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

M. M. les Sociétaires sont priés de réserver leur commandes aux Maisons qui soutiennent notre journal par leurs annonces.

**Auskunft**  
über  
**Louis Zünd**  
Oberkellner, erteilt  
A. Bohren, Regina-Hotel - Alpenruhe, Grindelwald.

**Zu verkaufen**  
**Renditenhaus mit Wirtshaus**  
an schöner Lage in grosser Ortschaft. Zinseinnahmen aus den Wohnungen Fr. 8.500.- ca. Preis Fr. 190.000.-, Anzahlung ca. Fr. 30.000.-, Ausk. gegen 40 Cts. in Marken. Offerten an Marcel Guimann, Archt., Montana.

**Zu verkaufen**  
**Arbeiter-Wirtschaft**  
an sehr schöner und guter Lage in Olten, grosser Gemüsegarten, 2 Wohnungen. Nur kapitalkräftige Selbstkäufer m. ca. Fr. 20.000.-, Anzahlung erhält. Auskunft gegen 40 Cts. in Marken. Rob. Bawald, Olten.

**Lugano**  
Gesucht wird für Passantenhotel, 70 Betten, eine tüchtige, zuverläss. **Obersaaltochter** mit best. Referenzen. Saison April-Nov. Off. mit Bild u. Zeugnisschriften unter Chiffre S A 2136 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On demande comme  
**aide de la maîtresse de maison**  
une jeune fille de bonne famille, sachant coudre si possible, désirant se perfectionner dans la langue française et dans la tenue d'un Hotel. Pension soignée, de 30 lites. Vie de famille. Entrée de suite. S'adresser à l'Hotel du Torrent, Chateau-d'Oex (Vaud).

**Gesucht**  
für die Sommersaison:  
1 Office-Gouvernante, 1 Lingerie, 2 Lingerie-Mädchen, 1 Mädchen 2. Aufhänger der Wäsche, 1 Maschinenwäscher, 1 Sautier, 1 Entremetier, 1 commis de cuisine, 1 Casserolier, 1 Küchenmädchen, 1 H. Lütler-Portier (Jünger), 1 Office-bursche  
Offerten mit Zeugniscopien und ev. Photo und unter Angabe der Lohnansprüche an  
**Hotel Schweizerhof, Interlaken.**

Gesucht per Anfang Juni für besseres Hotel, 60 Betten, Sommer- und Wintersaison, einen soliden, tüchtigen  
**Küchenchef**  
Gute Referenzen erforderlich. Offerten mit Gehaltsanspr. unter Chiffre F M 2124 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grosse Brasserie-Restaurant nach Genf eine  
**Tochter**  
für den Buffetdienst und leichtere Bureauarbeiten. Eintritt 19. Februar. Ausföhr. Off. unt. Chiffre O A 2125 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**COGNAC DENIS MOUNIÉ**  
Gegr. 1838 - Fondée en 1838

Grande Champagne en Magnums

Verlangt Spezial - Konditionen  
Demandez conditions spéciales  
Agent: L. Trondelli  
3, Rue Jean Charles, Genève

