

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>

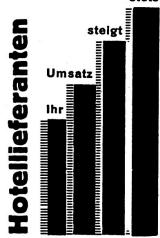
Kartoffeln: 3 kg Kartoffeln à 20 Rp.	..	.60
Salat: 3 St. Kopfsalat 90 Rp.; Salatsauce 50 Rp.	..	1.40
Erdbeertörtchen: 10 Bödeli von Zuckerzeug à 9 Rp.=90 Rp.; Erdbeeren für Fr. 1.30; Zucker u. Gelée 50 Rp.	..	2.70
Brot: Brot für 10 Personen	..	1.
Anschaffungskosten	Fr. 26.40	
Allgemeine Geschäftskosten	.. 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 Boeuf à la mode	Gedämpfter Rindsbraten
Choux de Bruxelles aux Marrons	Rosenkohl mit Kastanien
Pommes croquantes	Kartoffelercoetten
Salade chicorée	Endiviasalat
Coupe de Fruits	Früchte

Berechnung.

<i>Einlaufsuppe:</i> 3 l Bouillon Fr. 1.50;	
<i>Einlaufmasse:</i> Mehl, Milch, Eier, Käse, gehacktes Grünes aus Fr. 1.20	Fr. 2.70
<i>Kalbskopf geb.:</i> 1.5 kg Kalbskopf ausgebraten à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Backteig 50 Rp.; Backfett 80 Rp.	.. 6.10
<i>See Remoulade:</i> Zubereitung von Mayonnaise Fr. 1.60; Gewürz 60 Rp.	.. 2.20
<i>Rindsbraten gedämpft:</i> 1.750 kg Rindfleisch (<i>Eckstück od. Filet-Mignon</i>) à Fr. 3.40 = Fr. 5.95; Weinbeizte Fr. 1.—; Speck, Fett, Mehl u. Rahm Fr. 1.50	.. 8.45
<i>Rosenkohl mit Kastanien:</i> 1.5 kg Rosenkohl 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
<i>Kartoffelercoett.</i> : 1.5 kg Kartoffeln à 20 Rp.=30 Rp.; Eier, Paniermehl, Backfett Fr. 1.20 zus.	.. 1.50
<i>Endiviasalat:</i> 3 St. Endivien 75 Rp.; Salatsauce 50 Rp.	.. 1.25
<i>Früchte:</i> Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben	.. 2.—
<i>Brot:</i> 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.—



wenn Sie
ständig in
unserem offiziellen
Fachorgan
inserieren

Detaillierte Kostenberechnungen
bereitwilligst durch die
Administration

Zu vermieten eventl. zu verkaufen

VILLA

mit 12 Zimmern, in Lugano, D. Bahnhof. Grosser Garten. Eignet sich als schöner Privatsitz oder Pensionat. Anfragen erbeten an Carlo Zuccoli, Via Besso, Lugano.



Schindler & Cie., Luzern
Gegründet 1874



Preis Fr. 3.75
NEUHEIT ARAM
der beste Schleifapparat
für gew. und nicht oxydierbare Messer.

ARAM erzeugt eine vorzügl. Schärfe ohne Abnützung der Klinge. Äußerst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen besseren Küchenwarengeschäften. Alleliniger Fabrikant:

Fab. Arès, Départ. Aram - Genève

Sanitäre Anlagen

Fließend-Wasser-Installationen
Heisswasserversorgungen

nach den Patentrechten
besitzen

unbestreitbare Vorteile

Verlangen Sie Referenzen und Prospekte!

Jacques Tobler, Luzern

Wenn Sie

Hotel-Möbel oder technische Einrichtungen 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 verkehrsreich Fremdenkurort des Berner Oberlands, auf grosser Fläche 2000 m² Gemüsegarten, Land- und Obstgarten. Alleinstehende Villa von 8 Räumlichkeiten, grosse Garage, ein hübsches, prima rentier. Restaurant-Tea Room. Alles zur Hälfte des Wertes. (Passend für Ferienkolonie). Preis Fr. 75.000.— bei Zahlung. Nur seriöse Offertern unter Chiffre S 292 T an Publicitas Thun.



kaufen Sie im
Tapetenlager
**Armbuster
Laufen (Jura)**
Billige Bordenschilder
Verlangen Sie
Musterbücher

<i>Potage Céline</i>	Fläddli-Suppe
Ris de Veau financière en bordure de riz	Milkenragout nach Financière-Art in Reisbordure
Poitrine de Boeuf fumée aux choux	Geräucherter Ochsenbrustkern mit gedämpftem Kohl
Pommes vapeur	Salzkartoffeln
Petites casseroles de crème à la vanille	Vanille-Crème in kleinen Töpfchen

Berechnung.

<i>Suppe:</i> 3 l Bouillon à 50 Rp. Fr. 1.50;	
Omelettenmasse, Butter u. Grünes Fr. 1.50 zus.	.. 3.—
<i>Milkenragout financière-Art:</i> 1 kg Kalbsmilken Fr. 8.—, ½ Büchse Champignons Fr. 2.20 zus.	.. 10.20
500 gr Kalbfleisch-Klösschen, Rahm, Eiweiss, Gewürz	.. 4.—
Braune Sauce, Tomatenpurée, Butter, Madère, Gewürz Fr. 1.—, Reis, Bouillon, Butter	.. 4.50
<i>Geräucherter Ochsenbrustkern:</i> 1.8 kg geräucherter Ochsenbrustkern à Fr. 3.80	.. 6.85
<i>Ged. Kohl:</i> 3 Kohlköpfe à 60 Rp.=Fr. 1.80; Butter, Zwiebeln, Speck, Gewürze Fr. 3.—	.. 4.80
<i>Kartoffeln:</i> Salzkartoffeln	.. 4.—
<i>Vanillecreme:</i> ¾ l Milch, Zucker, 7 Eier, Vanille zus.	.. 2.30
<i>Brot:</i> 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

Berechnung.

<i>Potage à l'orge perlé</i>	Gerstenuppe
Filet de Sole à Poilly Saucisse tomate	Seezungefilet in Backteig Tomatensoße
Pièce de Boeuf braisé au Madère	Rindfleisch geschmort mit Madère-Sauce
Hariots verts paysanne	Grüne Bohnen mit Speck Kartoffelpüree
Pommes purée	Salat
Salade	Hefeteigring mit Weisswein-Sauce
Savarin au Bayonet	

Berechnung.

<i>Suppe:</i> 3 l Bouillon Fr. 1.50; Zwiebeln, Gerste, Gerstenmehl, Butter und Laiuson Fr. 1.80	.. 3.30
<i>Seezungefilet mit Backteig:</i> 1.8 kg Seezunge (<i>Limande Sole</i>) à Fr. 3.80 = Fr. 6.85; Backteig à 1.80; Fritatengang Fr. 1.20; Tomatensoße, Petersilie etc. Fr. 1.50	.. 9.55
<i>Geschmortes Rindfleisch:</i> 1.8 kg Rindfleisch (<i>Eckstück</i>) à Fr. 3.40 = Fr. 6.80; Spickspeck, Bratengarnitur, Tomatenpurée zus. Fr. 1.80; Weisswein, Gewürze, Fett, Mehl und Madère zus. Fr. 1.50	.. 9.40

7.

<i>Potage Léopold</i>	Legerierte Griessuppe
Sauté de Boeuf aux légumes	Rinds-Ragout mit Jung-Nouilles au beurre
Viande froide assortie à la gelée	Nudeln in Butter
Salade mielle	Aufschmitt mit Sulze
Beignets aux pommes	Gemischter Salat

Berechnung.

<i>Griessuppe:</i> 3 l Bouillon Fr. 1.50; Griess, Mehl, Butter zus. Fr. 1.50	.. 3.—
<i>Rindsragout:</i> 1.8 kg Rindfleisch (<i>Halsstück oder von der oberen Spalte</i>) à Fr. 3.30 = Fr. 5.95; Fett, Garnitur, Rahm, Tomatenpurée, Gewürz und Rotwein zus. Fr. 1.80	.. 7.75
<i>Gemüse:</i> Erbsi, rote Rüben, weisse Rüben, kleine Zwiebeln, Butter und Gewürz	.. 1.60
<i>Nudeln:</i> Nudeln in Butter 800 gr à Fr. 1.95	.. 1.60
<i>Aufschmitt mit Sulze:</i> Schinken, Salami, Zunge, Rindfleischwurst, Sulze, Cornichons und Petersili zus. 80 Rp.	.. 7.40
<i>Gem. Salat:</i> Grüner, Kartoffeln- und Randensalat zus. Fr. 1.—, Salatsoße dazu Fr. 60	.. 1.60
<i>Apfel-Küechli:</i> Äpfel Fr. 1.—; Backteig 70 Rp.; Zucker, Kirsch 50 Rp.; Backfett 50 Rp.	.. 2.70
<i>Brot:</i> 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

8.

<i>Potage Crème de blé vert</i>	Grünkernsuppe
Oeufs brûillés au jambon	Rühreier mit Schinken
Epaule de Veau glacée	Kalbsbraten mit Herzogin-Kartoffeln
Pommes Duchesse	Carotten nach Vichy-Art
Carottes à la Vichy	Salat
Salade	Früchte

Berechnung.

<i>Suppe:</i> 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Grünkern-Mehl, Milch, Suppengarnitur u. Bindung zus. Fr. 1.60	.. 3.10
<i>Rühreier mit Schinken:</i> 16 Eier à 17 Rp. = Fr. 2.70; Rahm, Butter, Gewürz u. 150 gr Schinken zus. Fr. 1.80	.. 4.50
<i>Kalbsbraten:</i> 1.8 kg Kalbfleisch vom Schulterstück à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Bratengarnitur, Fett, Gewürz, Bouillon zus. Fr. 1.80	.. 9.10
<i>Herzogin-Kartoffeln:</i> 2 kg Kartoffeln, 2 Eier, Butter, Gewürz	.. 1.60
<i>Carotten, Vichy-Art:</i> 2 kg Carotten, Butter, Gewürz, Petersilie zus.	.. 1.50
<i>Salat:</i> 3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	.. 1.25
<i>Früchte:</i> Äpfel, Birnen, Trauben	.. 1.80
<i>Brot:</i> 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.

<i>Potage St. Germain</i>	Grünerbsensuppe
Bondesdu du Lac au vin blanc	Frücheln mit Weissweinsauce
Pommes nature	Salzkartoffeln
Jarrets de Veau à la Bourgeoise Art	Kalbsnachsen nach bürgerl. Bourgeoise
Spaghetti au Fromage	Spaghetti mit Käse
Salade mélée	Gemischter Salat
Crème Caramel	Caramel Crème

Berechnung.

<i>Suppe:</i> 2 l Bouillon Fr. 1.—, 700 gr grüne Erbsen à Fr. 1.10 = 80 Rp.; Suppengarnitur, Butter, Mehl, Kartoffeln und Speckabfälle zus. Fr. 1.20	.. Fr. 3.—
--	------------

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

BUCHANAN'S



Agence générale pour la Suisse:
FRED. NAVAZZA — GENÈVE



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
Kalbschalen auf bürgerl. Art: 2 kg Kalbschalen à Fr. 4,50 = Fr. 9,-; Rübi, Erbsen, Weisswein, Zwiebeln, Braten-garnitur, Mehl, Gewürz und Salz, Bouillon zus. Fr. 2,50	11.50
Spaghetti mit Käse: 700 gr Spaghetti, Butter und Sbrinz-Käse zus.	2.20
Salat gem.: 2 Salatköpfe 50 Rp., Tomaten 60 Rp., Salat-Sauce 50 Rp., zusammen	1.60
Crème Caramel: ¼ 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.

Potage Lamballe	Erbsensuppe
Asperges en branche à la Milanaise	Spargeln nach Mailänder Art
Langue de Veau	Kalbszunge mit pikanter Sauce
Sauce piquante	Gratinierte Kartoffeln
Pommes au gratin	Salat
Salade	Butter und Käse
Beurre et fromage	

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 Sbrinz-Käse und roofer Butter zus. 90 Rp.	4.40
Kalbszunge, 3 Kalbszünge à Fr. 2,60	
See, pikan: 3 dl braune Sauce, Schalotten, 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: Emmenthaler-Käse Fr. 3,-, Butter Fr. 1,20	4.20
Brot: 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.

Potage Xavier	Einlauffuppe
Omelette aux fines herbes	Omelette mit feinen Kräut.
Blanquettes de Veau au riz	Weisser Kalbsragout mit Salade
Charlotte aux pommes	Apfelschaflette
Sauce Abricot	Aprikosensauce

Berechnung.

Einlauffuppe: 3 l Bouillon Fr. 1,50;	
Einlauffuppe: 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
Apfelschaflette: Engl. Brot mit Butter Fr. 1,40; 1,2 kg Apfel u. Zimtzucker 80 Rp.	2.20
Aprikosensause: Aprikosen-purée, Sirup, Kirsch vieux zus.	1.40
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.-
Anschaffungskosten	Fr. 24.90
Allgemeine Geschäftskosten	12.45
Selbstkostenpreis	Fr. 37.35
10% Gewinn	3.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 41.10
oder pro Person Fr. 4.10	

12.

Potage Crème Argenteuil	Spargelcrème-Suppe
Perches frites aux citrons	Egli gebacken mit Zitronen
Poitrine de Veau farcie	Gefüllte Kalbsbrust
Choux-fleur au gratin	Blumenkohl gratiniert
Pommes persillées	Kartoffeln mit Petersilie
Pommes bonne femme	Äpfel nach Hausfrauen-Art

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 Ägli à Fr. 2,80 = Fr. 4.20; Milch, Mehl, 2 Zitronen, Petersilie und Fritur-abgang 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.	—.70



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 (NEUCHATEL)
FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

Wir suchen auf Frühjahr (ca. März-Juni)
Zwischensaison- oder Ausfalls-
stellen

für 1 Küchenchef, 1 Concierge-
Conducteur, 1 Etagen-Portier,
1 Casseroller, 1 Kaffeekochin,
Saaltochter u. Zimmermädchen

Carlton Hotel Crans s. Sierre

Schweizer Hotelier
4 Sprachen perf., fachkund., zuverläss.,
sucht Direktion
eines erstklass. Betriebes, ev. auch

Assistant Manager
gestützt auf langjährige prima in-
u. ausländische Referenzen. Gef. Ange-
bote unter Chiffre T 0 2139 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

OTIS-

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birkenstockstrasse 273
Telephon Selmau 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321

Gesucht:

Für grösseres Hotel und Restau-
rant in Zürich

Chef Kochin

Lohn nach Uebereinkunft, Sofortige Offeren
unter Chiffre S A 2131 an die Schweizer Hotel-
Revue, Basel 2.

Chef gardemanger

Jahrestelle, nur erste Kraft. Of-
ferten m. Bild unter Postfach-Num-
mer 20989 Zürich.

Serviertochter

Alter 25-28 Jahre. Ev. Jahresstelle. Eintr. März.
Photo und Zeugniscopien unter Chiffre M X 2132
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Direktor

Offeren unter Chiffre E R 2133 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Apfel nach Hausfrauenart: 1,5 kg Äpfel

70 Rp.; Zimtzucker, Butter und Weisswein 80 Rp.

Brot: 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 vortrefflichen Führung und der guten Vorarbeit durch den Vorstand ist es dankbar, dass die reich beladene Traktandenliste rasch erledigt werden konnte.

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

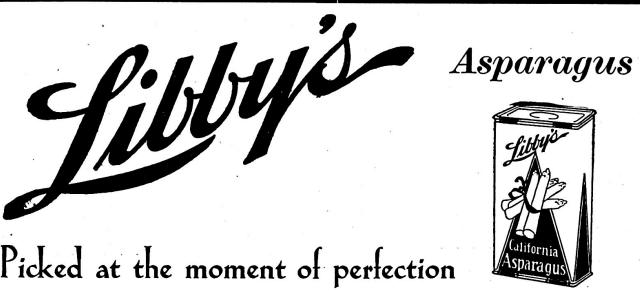
sowie diejenige des Offiz. Kurkomites pro 1928/29 fanden gemäss Antrag der Revisoren ihre Genehmigung, ebenso der Voranschlag für das Rechnungsjahr 1929/30. Die Versammlung genehmigte auch einheitlich den abgeänderten Finanzierungsplan für das Strandbad sowie die vom Vorstande beantragte Übernahme von Prioritätsaktionen.

Das Wahlgeschäft betraf ausschliesslich resultaten und seine Erledigung durch die Wahl des bisherigen Vizepräsidenten, Herrn Rob. Bieri, zum Präsidenten, während mit der Vizepräsidentschaft Herr Dir. Schenck, Hotels Victoria & Jungfrau neu bestellt wurde. Zudem wurden des Offiz. Kurkomites 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 Häckel, Hotel Simplicio, und genehmigte mit Einstimmigkeit die Ausführung des von der Bau- und Badekommission empfohlenen Projektes der Architekten Urfer, Stähli und Mühlemann. Die Anwesenden erkundigten 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 6½ Uhr die sehr interessante und flotte Tagung schliessen.

Fortsetzung Seite 13



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

Auskunft

über

Louis Zünd

Oberkellner, erteilt

A. Bohren, Reginald

Hotel - Alpenruhe,

Grindelwald.

Gesucht

für die Sommersaison:

1 Office-Gouvernante, 1 Lingère, 2 Lin-
gerie-Mädchen, 1 Mädchen z. Aufhängen
der Wäsche, 1 Maschinendäscher, 1 Saucier,
1 Entremetier, 1 Commis de cui-
sine, 1 Casseroller, 1 Küchenmädchen,
1 II. Liftier-Portier (Junger), 1 Office-
bursche

Offeraten 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 Winter-
saison, einen soliden, tüchtigen

Küchenchef

Gute Referenzen erforderlich. Offeraten mit Gehaltsanspr. unter Chiffre M 2124
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grosse Brasserie-Restaurant
nach Genf eine

Tochter

für den Buffetdienst und leichtere Bu-
reauarbeiten. Eintritt 19. Februar. Aus-
föhrl. Off. unt. Chiffre O A 2125 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

COGNAC

DENIS

MOUNIÉ

Gegr. 1838 - Fondée en 1838

Verlangt Spezial - Konditionen
Demandez conditions spéciales

Agent: L. Tremblé
3, Rue Jean Charles, Genève

