

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

Werbung

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>

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 Sbrinzer-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	Einlaupsuppe
Omelette aux fines herbes	Omelette mit feinen Kräut.
Blanquettes de Veau au riz	Weisser Kalbsragout mit Salade
Charlotte aux pommes	Apfelschokolade
Sauce Abricot	Aprikosensoße

Berechnung.

Einlaupsuppe: 3 l Bouillon Fr. 1,50;	
Einlaupsuppe: 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
Apfelschokolade: Engl. Brot mit Butter Fr. 1,40; 1,2 kg Apfel u. Zimtzucker 80 Rp.	2.20
Aprikosensoße: 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

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. Kurkomitees 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 Sitzwahl und fand seine Erledigung durch die Wahlen des bisherigen Vizepräsidenten, Herrn Rob. Bieri, zum Präsidenten, während mit der Vizepräsidentschaft Herr Dir. Schenck, Hotels Victoria & Jungfrau neu bestellt wurde. Zudem standen 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 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

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 (NEUCHATEL) FILIALE DE CHRISTOFLE A PARIS

Zwischenaison- oder Ausfallsstellen

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

Carlton Hotel Crans s. Sierre

OTIS-

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge, Best organisierte Revisionsdienst, Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieur-besuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birkenstockstrasse 273
Telephon Selma 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321

Gesucht:

Für grösseres Hotel und Restaurant in Zürich

Chef gardemanger

Jahrestelle, nur erste Kraft. Offer-tieren m. Bild unter Postfach-Nummer 20969 Zürich.

Serviertochter

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

Direktor

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

Montana-Vermala

Hoteller sucht stillen oder aktiv. Teilhaber, welcher sich der Errichtung eines modernen Hotels von 25–35 Betten mit Fr. 30 bis 50.000.– beteiligen würde. Offertern an Marcel Guttmann, Archit., Montana.

Zu verkaufen

Arbeiter-Wirtschaft

an sehr schöner und guter Lage in Olten, grosser Gemüsegarten, 2 Wohnungen. Nach kapitalkräftigen Sachkäufern in ca. Fr. 20.000.– Anzahlung erhält. Auskunft gegen 40 Cts. in Marken. Rob. Bowald, Olten.

Lugano

Gesucht wird für Passantenhotel, 70 Betten, eine tüchtige, zuverlässige.

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

eine junge Tochter einer bonne famille, sachant coûtre si possible, désirant se perfectionner dans la langue française et dans la tenue d'un Hôtel-Pension soigné, de 30 lits. Vie de famille. Entrée de suite. S'adresser à l'Hôtel du Torrent, Chateau-d'Oex (Vaud).

COGNAC DENIS MOUNIÉ

Gegr. 1838 – Fondée en 1838



Grande Champagne en Magnums

Verlangt Spezial-Konditionen

Demandez conditions spéciales

Agent: L. Tremblé

3, Rue Jean Charles, Genève