

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 6

Artikel: Preisausschreiben für Menu-Sammlung [Fortsetzung und Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540846>

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>

Von den 385 Hotels dieser Gegend mit 23005 Betten verfügen 22% über weniger als 20 Betten pro Betrieb. 52% haben weniger als 40 Betten, 76% weniger als 60 Betten und 88% weniger als 80 Betten. Von den 385 Hotels haben nur 30 Betriebe über 100 Gastbetten.

Wenn wir aber nicht nur oberflächlich nach der Bettenzahl, sondern nach Güte und Preislage urteilen, so bekommen wir noch ein drastischeres Bild der Verhältnisse. 13,5% der Hotels mit 30,5% der Totalbetten entfallen auf die I. Klasse. 16,6% der Betriebe mit 43,8% der Totalbetten entfallen auf die II. Klasse und 69,9% der Hotels mit 25,7% der Betten rangieren in Klasse III. So ergibt sich deutlich, dass wir es hier bei 70% der Fälle mit Kleinbetrieben zu tun haben.

Im Berner Oberland sind die Hotels in acht Preisgruppen eingeteilt. Drei Gruppen je in Klasse I und II und zwei Gruppen in Klasse III. Die Grenzlinie zwischen „gutbürgerlich“ und „einfach“ liegt unseres Erachtens ungefähr in Klasse II zwischen IIa und IIb. Die Installation des fliessenden Wassers in den Gastzimmern geht heute ungefähr bis IIa. In einem solchen Hotel kann der Gast heute mit einem Pensionspreis von 12–14 Fr. wohnen, während er in IIb schon für 10–12 Fr. unterkommt. Im Berner Oberland stehen mithin dem Fremdenverkehr 96 Hotels mit 11310 Betten zum Pensionspreis von über 12 Fr. und 289 Hotels mit 11695 Betten zu einem Preise von unter 12 Fr. zur Verfügung, wobei darauf hingewiesen werden kann, dass die Anzahl mit sinkender Preislage zunimmt.

Der Vertreter der Bahninteressenten hat deshalb keinen Grund, eine Gefahr an die Wand zu malen, die gar nicht vorhanden ist. Die Zahl der bescheidenen Gasthöfe ist sehr gross und die Frequenzstatistik beweist uns, dass heute noch genügend Hotelbetten zur Verfügung des Reisepublikums stehen.

Ein allzu heftiges Zerren am Fellzipfel könnte leicht die Bärenhaut in Stücke reissen.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Dezember-Ergebnisse

(Mitget.)

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe im Dezember 1929 wurden 1198 Betriebe erfasst. Die Zahl der erfassten Gastbetten (einschliesslich besetzte Reservebetten) beträgt für Mitte Dezember 83325 und für Ende Dezember 84650. In diesen Zahlen sind die im Berichtsmontat geschlossenen Saisonbetriebe inbegriffen. Geöffnet waren Mitte Dezember 581 erfasste Betriebe mit insgesamt 35511 vorhandenen Gastbetten und Ende Dezember 660 Betriebe mit insgesamt 45773 vorhandenen Gastbetten.

Auf die Bettenzahl der geöffneten Betriebe bezogen, ergibt sich im Gesamtdurchschnitt für Mitte Dezember eine Besetzungsziffer von 26,4% und für Ende Dezember von 53,5%; bei Einschluss der geschlossenen Betriebe lauten die durchschnittlichen Besetzungsziffern 11,2% für Mitte Dezember und 28,9% für Ende Dezember. Als Monatsende ist diesmal für die Angaben über die Bettenbesetzung die Nacht vom 27. auf den 28. Dezember angenommen worden, um den vermehrten Verkehr auf Jahresschluss nach Möglichkeit auszuschalten.

Von Ende November auf Mitte Dezember hat die Zahl der in gleichen Betrieben beschäftigten Personen um 22,5% zugenommen, von Mitte auf Ende Dezember beträgt die Zunahme 46,4%. Im Vergleich zum Höchststand von Ende Juli ist bis Ende Dezember die Zahl der beschäftigten Personen um 36,7% zurückgegangen. — Auf 100 in den geöffneten Betrieben vorhandene Gastbetten entfallen auf Mitte Dezember 32,8% und zu Ende Dezember 36,7% beschäftigte Personen; auf 100 besetzte Betten lauten die entsprechenden Zahlen Mitte Dezember 124,3 und Ende Dezember 68,6.

Eine weitere Tabelle orientiert für die einzelnen Stichtage von Mitte Juli bis

Ende Dezember über die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe in der Gruppierung der Unternehmen nach Höhenlage über Meer, nach der Betriebsgrösse und nach der Hotelkategorie. Während im Durchschnitt der unter 1000 m ü. M. gelegenen Plätze die Bettenbesetzung mit 28,2% bzw. 28,7% Mitte und Ende des Monats nahezu übereinstimmt, steigt sie im Durchschnitt der höheren Plätze von 22,5% zu Mitte Dezember auf 81,3% zu Ende Dezember. Die zu Monatsmitte stärkere Besetzung der Kleinbetriebe schlägt auf Ende des Monats in eine merklich höhere Besetzungsziffer der Betriebe mit 100 und mehr Betten um. Die zu Mitte Dezember annähernd gleich starke Durchschnittsbesetzung der beiden unterschiedenen Preisklassen verschiebt sich auf Ende des Monats in eine deutliche Bevorzugung der teureren Hotelkategorien.

Das Elend mit unsern Winter-Orchestern

Von einem Vereinsmitglied im Berner Oberland wird uns geschrieben:

Der Hotelier hat es diesen Winter nicht gerade leicht, die Anforderungen seiner Gäste bezüglich sportlicher Vergnügen und Ferienfreuden zu befriedigen, da die steten Witterungsumschläge jede Voraussicht und Berechnung meist über den Haufen werfen. Dazu gesellt sich nun aber noch eine andere Kalamität, die speziell dem geselligen Leben und dem Unterhaltungsprogramm in vielen Hotels schweren Abbruch tut. Ich meine: die Musiker unserer Orchester.

An vielen Kurorten des Oberlandes ist es diesen Winter mit den Musikern im allgemeinen nicht gut bestellt. Der Grund liegt m. E. wohl vorwiegend darin, dass gemäss Verfügung des Arbeitsamtes die Hotels in der Wintersaison nur sogen. schweizerische Orchester engagieren dürfen. Nun lässt aber in letzter Zeit die Qualität vieler dieser angeblichen Schweizer Musiker mehr und mehr zu wünschen übrig. Das ist allerdings verständlich, wenn man bedenkt, dass es sich um Leute handelt, die vorher meist in städtischen Kinos tätig waren und demnach auf die Bedürfnisse, die Ansprüche der Hotels und ihrer Gäste an gute Musik nicht eingestellt sind. Auch ist es unrichtig, diese Orchester als Schweizer Musiker auszugeben; denn in der grossen Mehrzahl, bis zu 80 Prozent, handelt es sich dabei um Ausländer. Gegen diese Tatsache, d. h. die Nationalität der Musiker, möchte ich zwar keine Einwände erheben, dagegen ist es doch merkwürdig und zu bedauern, dass man uns amtlicherseits die Einstellung resp. das Engagement ausländischer Musiker untersagt und uns dann doch in der Mehrzahl Ausländer zur Verfügung stellt. Da möge klug daraus werden, wer kann. Ich komme da nicht nach, weil ich vielleicht zu wenig Verstand habe, alle behördlichen Verfügungen zu begreifen.

Ich will ja auch nicht die betreffenden Musiker als solche angreifen oder herabwürdigen; denn sie befinden sich ja zufolge grosser Arbeitslosigkeit im Winter in einer nicht beneidenswerten Lage. Es ist aber auf der andern Seite doch eine starke Zumutung an die Hotellerie, dass sie die Konsequenzen aus dieser Sachlage tragen soll. Schon deshalb, weil unser Gästepublikum diese Kinomusik durchwegs ablehnt. Jedenfalls entsteht den Hotels aus diesen beklagenswerten Zuständen eine beträchtliche Schädigung, indem die meisten Gäste, Schweizer sowohl wie Ausländer, solche oft haarsträubende Musik meiden und den Konzerten oder Unterhaltungsabenden der Hotels fernbleiben. Tatsächlich gemahnt denn auch die Situation da und dort direkt zum Aufsehen, weshalb im Interesse der geschädigten Hotellerie Remedur geschaffen werden müsste. Wir bedürfen Orchester, die den Ansprüchen der fremden Gäste gewachsen sind. B. A.

* * *

Nachschrift der Redaktion: Wir können die oben skizzierten Wahrnehmungen auf Grund eigener Beobachtungen nur bestätigen. Ihre Richtigkeit wird übrigens auch durch Zuschriften aus zahlreichen Fremdenplätzen und sogar Städten be-

kragt, wo aus dem Zwang der Verhältnisse heraus die genügende Zahl guter Musiker oft fehlt. Bedauerlich sind dabei vor allem die Rückwirkungen auf die Hotellerie, die zufolge des Ungenügens dieser sogen. Schweizer Orchester sowohl wirtschaftlich wie namentlich auch in ihrem Ansehen geschädigt wird. Die Vereinsleitung S. H. V. schenkt der Angelegenheit ihre aufmerksame Beachtung und wird den Klagefällen weiter nachgehen.

Von der Geflügelhaltung und der Eierproduktion in der Schweiz

Das Fehlen von grossen, geschlossenen Industriezentren ist eine für die schweizerische Wirtschaft typische Erscheinung. Die industriellen und gewerblichen Produktionsstätten haben sich nicht nur über das ganze Flachland verbreitet; sie ziehen sich bis weit auf die Jurahöhen und in die Alpenländer hinein. Bäuerliche und städtische Verhältnisse fliessen ineinander über und vermischen sich. Unsere offenen Siedelungen ermöglichen es vielen in Fabriken Tätigen, sich daneben noch mit etwas Landwirtschaft zu befassen. Diesen Bedingungen ist es zuzuschreiben, dass der Grundbesitz ausserordentlich stark verteilt ist. Kleine und mittlere Güter, von 0,5 bis 10 ha, sind vorherrschend. In diese Kategorie gehören über 80% der landwirtschaftlichen Betriebe.

Unter solchen Umständen ist es nicht verwunderlich, dass die Schweiz mehr als 289 000 Geflügelhalter zählt. Rund ein Drittel sämtlicher Familien treiben Hühnerzucht, während nur ein Viertel Rindviehbesitzer sind. Die Zahl der Hühner betrug 1926 über 4.115.800 mit einem Eierertrag von mehr als 320 Millionen Stück. Damit können mehr als zwei Drittel des schweizerischen Eierbedarfs gedeckt werden. Es wurden 1926 rund 154 Millionen Eier importiert, die zu über 90% aus Serbien, Italien, Frankreich, Polen und Bulgarien kamen. Seither ist die Eiereinfuhr nicht wesentlich gestiegen, trotzdem der Konsum, zum Teil wegen des bessern Geschäftsganges der Hotellerie, in den letzten Jahren zugenommen hat. Es ist das ein Beweis dafür, dass die eigene Produktion in erfreulicher Weise weiterhin anwächst.

Zur rationellen Verwertung der einheimischen Eier sind kürzlich vier Genossenschaften gegründet worden, welche das ganze Gebiet der Schweiz umfassen und die im Verbandschweizerischer Eierverwertungsgenossenschaften (S.E.G.) mit Sitz in Winterthur zusammengeschlossen sind. Dieselben unterhalten Sammelstellen, welche die Eier von den Produzenten entgegen nehmen und darüber wachen, dass erstere mindestens zweimal wöchentlich in vorschriftsgemässen Zustände abgeliefert werden. Um nachlässige Lieferanten sofort feststellen zu können, erhielt jeder Produzent einen Stempel mit Kontrollnummer, die er vor der Ablieferung auf jedes Eiaufdruck hat. Ferner muss auf demselben später noch der Verbandstempel (S.E.G.) angebracht werden und zwar als Garantie für tadellose Ablieferung von derjenigen Stelle, welche das Ei endgültig dem Handel oder Konsum übergibt.

Während England die Abstempelung aller importierten Eier vorschreibt, folgt die Schweiz vorläufig dem Beispiel Dänemarks, das aus genossenschaftlicher Grundlage die Kontrolle der Produkte des eigenen Landes organisiert hat.

Die Konsumenten werden diese Regelung sehr begrüssen; denn es ist für sie wertvoll, frische Eier von den Kisteneiern unterscheiden zu können. Sie wissen dann, dass sie für den ausgelegten Preis auch eine entsprechende Ware erhalten. Auf diese Weise wird der Verbrauch einheimischer Eier gesteigert und die Geflügelhaltung angeregt. Bei einer Produktion von 164 Millionen Stück im Jahre 1921 berechnete man den Ertrag aus dem Verkauf auf über 43 Millionen Fr. Inzwischen hat sich die abzuliefernde Menge mehr als verdoppelt, sodass man, trotz der eingetretenen Preissenkung, mit einem Betrag von über 70 Millionen Fr. pro Jahr rechnen darf, welche den die Eierverwertung rationell betreibenden Geflügelhaltern zufließen. Das bedeutet, nach den statistischen Erhebungen und Schätzungen des Schweiz. Bauernsekretariates, rund 6% des landwirtschaftlichen Endertrages im Jahre 1928. Diese Summe bildet eine nicht zu unterschätzende Ergänzung des Einkommens eines bedeutenden Teils unserer Bevölkerung und eine Erhöhung ihrer Kaufkraft, die der Gesamtheit zugute kommt.

Schweizerwoche-Verband.

Preis ausschreiben für Menu-Sammlung

Preisarbeit „Lucullus“

von Herrn Alfred Lanz, Fachlehrer an der Wirtschafschule Zürich

12 Dinérs, 12 Soupers und 12 Einzelpplatten

(Fortsetzung und Schluss)

B. Soupers.

1.	Gesundheitssuppe
Potage Santé	Ochsenfleischröllchen mit Madère-Sauce
Paupiette de Bœuf au Madère	Erbsen und Rüblin in Butter
Carottes et petits pois au beurre	Kartoffelstock
Pommes purée	Salat
Salade	Cornets mit Schlagrahm
Cornets à la crème	

Berechnung.

Gesundheitssuppe: 2 l Bouillon Fr. 1.—; Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Sauerampfer, Butter, Liaison Fr. 1.90	Fr. 2.90
Ochsenfleischröllchen mit Madère-Sauce: 1,5 kg Rindfleisch von der obern Spalte à Fr. 3.40=Fr. 5.10; 300 gr mageren geräucherter Speck à Fr. 3.80=Fr. 1.15; Zwiebeln, Lauch, Petersilie, Scherle, Brot und Gewürz zus. 80 Rp.; Butter, Tomatenpurée, Wein, Mehl, Bratengarnitur zus. Fr. 1.—	8.05
Erbsen und Rüblin in Butter: 1 kg Rüblin 35 Rp.; 2 kg grüne Erbsen à Fr. 1.10=Fr. 2.20; Butter, Zucker und Gewürz zus. 60 Rp.	3.15
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp.=65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. 1.—	1.65
Salat: 3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Cornets mit Schlagrahm: Zucker, Mandeln, Mehl, Eiweiss, Vanille zus. Fr. 1.—; 3 l Rahm und Zucker Fr. 1.05	2.05
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 20.05
Allgemeine Geschäftskosten	10.—
Selbstkostenpreis	Fr. 30.05
10% Gewinn	3.—
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 33.05
oder pro Person	Fr. 3.30

2.

Potage Crème d'orge	Gerstenschleimsuppe
Bitokes à la Baloise	Hackbeefsteaks nach Basler Art
Epinards aux Oeufs	Spinat mit Eier
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade choréce	Endiviansalat
Gâteau aux prunes	Zwetschggen-Kuchen

Berechnung.

Suppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Butter, Zwiebeln, Gerste, Gerstenmehl, Liaison zus. Fr. 1.50	Fr. 3.—
Hackbeefsteaks n. Basler Art: 1,8 kg Rindfleisch vom Eckstück à Fr. 3.40=Fr. 6.10; Butter, Gewürz, Eier und Zwiebeln zus. Fr. 2.—; Rahm, braune Sauce zus. Fr. 1.20	9.30
Spinat mit Eier: 2 kg Spinat à 70 Rp.=Fr. 1.40; Zwiebeln, Butter, Mehl, Bouillon zus. 70 Rp.; 10 harte Eier à 16 Rp.=Fr. 1.60	3.70
Schmelzkartoffeln: Kartoffeln, Butter, Bouillon zus.	1.—
Endiviansalat: 3 Stück Salat 60 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.10
Zwetschggen-Kuchen: 1 Pfund geriebener Teig 80 Rp.; 1 kg Zwetschggen 40 Rp.; 50 gr Biscuitbrösel, Zucker und Zimt 45 Rp.	1.65
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 20.75
Allgemeine Geschäftskosten	10.40
Selbstkostenpreis	Fr. 31.15
10% Gewinn	3.10
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 34.25
oder pro Person	Fr. 3.40

3.

Potage Vermicelle	Fideli-Suppe
Daube de Bœuf au Madère	Mariniertes Schmorfleisch mit Madère-Sauce
Pois mange-tout à la Bourgeoise	Kielf mit Speck
Pommes croquettes	Kartoffelcroquettes
Salade mellee	Gemischter Salat
Tartelettes à la Rhubarbe	Rhabarbertörtchen

Berechnung.

Fideli-Suppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Fideli, Grünes und Gewürz zus. 30 Rp.	Fr. 1.80
Mariniertes Schmorfleisch: 1,8 kg mageres Rindfleisch vom Schulterstück à Fr. 3.40=Fr. 6.10; Spick, speck, Petersilie, Knoblauch, Eschallotten, Gewürz, Rotwein, etwas braune Sauce Fr. 1.60	7.70
Kielf mit Speck: 1,5 kg Kielf à Fr. 1.10=Fr. 1.65; 500 gr magerer Speck à Fr. 3.80=Fr. 1.90; Zwiebeln, Butter, Mehl zus. 50 Rp.	4.05
Kartoffelcroq.: 1,5 kg Kartoffeln 30 Rp.; 3 Eier, Paniermehl, Backfett zus. Fr. 1.—	1.30
Gemischter Salat: 2 St. Kopfsalat, Tomaten und Renden 80 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.30
Rhabarbertörtchen: Zuckerteig 70 Rp., Rhabarber, Zimt, Zucker und Crème 90 Rp.	1.60
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 18.75
Allgemeine Geschäftskosten	9.40
Selbstkostenpreis	Fr. 28.15
10% Gewinn	2.85
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 31.—
oder pro Person	Fr. 3.10

4.

Potage à la Reine	Königin-Suppe
Epinards au jambon fumé	Spinat mit Schinken
Sauté de Veau aux petits pois	Kalbsragout mit Erbsli
Nouilles au beurre	Nudeln in Butter
Salade	Salat
Tranches de biscuits à la confiture	Biscuitschnitten mit Konfitüre

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE

DEWAR'S "White Label" WHISKY

Berechnung.

Königin-Suppe: 2 1/2 l Bouillon à 50 Rp. = Fr. 1.25; 200 gr Reis, Mehl, Milch, Garnitur, Bindung zus. 80 Rp.; etwas Poulet-Abfälle Fr. 1.—	Fr. 3.05
Spinal mit Schinken: 2 kg Spinat à 70 Rp. = Fr. 1.40; Zwiebeln, Gewürz, Butter, Mehl, Bouillon 70 Rp.; Schinken 1,5 kg à Fr. 5.20 = Fr. 7.80	9.90
Kalbsragout mit Erbsli: 1,8 kg Kalbfleisch (<i>Laffe, Hals, Brust</i>) à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; 1 Büchse Erbsli Fr. 1.50; Fett, Garnitur, Mehl, Gewürz, Tomatenpurée und Weisswein zus. Fr. 1.80	11.60
Nudeln in Butter: 800 gr Nudeln und Butter zus.	1.95
Salat: 3 St. Kopfsalat 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Biscuitsfranchen: Biscuits Fr. 1.80; Haselnüsse, Confiture zus. 80 Rp.	2.60
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 31.35
Allgemeine Geschäftskosten	„ 15.65
Selbstkostenpreis	Fr. 47.00
10% Gewinn	„ 4.70
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 51.70
oder pro Person	Fr. 5.20

5.

Potage au riz lié	Legierte Reissuppe
Omelette à la chasseur	Omelette nach Jäger-Art
Poitrine de Veau rôtie	Kalbsbrust gebraten
Harelots verts au lard	Bohnen mit Speck
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade	Salat
Crôutes à l'Ananas	Ananas-Schnitten

Berechnung.

Reissuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Butter, Zwiebeln, Gewürz, Reis und Bindung zus. Fr. 1.40	Fr. 2.90
Omelette nach Jägerart: 14 Eier à 18 Rp. = Fr. 2.50; 1/4 Büchse Champignons Fr. 1.05; 200 gr Hühnerleber Fr. 1.—; Butter, Zwiebeln, Petersilie, etwas braune Sauce zus. Fr. 1.20	5.75
Kalbsbrust gebraten: 1,8 kg Kalbsbrust à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Fett, Bratengarnitur, Weisswein Fr. 1.20	9.50
Bohnen mit Speck: 2,5 kg grüne Bohnen Fr. 2.—; 750 gr Speck à Fr. 3.80 = Fr. 2.85; Butter, Gewürz u. Garnitur zus. Fr. 1.80	6.65
Schmelzkartoffeln: 2,5 kg Kartoffeln, Butter und Bouillon	1.—
Salat: 3 St. Kopfsalat 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Ananasschnitten: 1/4 Büchse Ananas u. Zitrusschale Fr. 2.20; Ananassirup, Kirsch 50 Rp.	2.70
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 30.75
Allgemeine Geschäftskosten	„ 15.35
Selbstkostenpreis	Fr. 46.10
10% Gewinn	„ 4.60
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 50.70
oder pro Person	Fr. 5.10

6.

Potage Brésilienne	Tapicacuppe
Ramequins Suisses	Käsepastelli
Cœur de Veau farci	Gefülltes Kalbsherz
Chou rouge braisé	Gedämpfter Kohl
Pommes nature	Salzkartoffeln
Compôte aux poires	Birnen-Kompott

Berechnung.

Tapicacuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Tapioca, Grünes, Gewürz zusammen 30 Rp.	Fr. 1.80
Käsepastelli: 400 gr geriebener Teig, 250 gr Emmentalerkäse, Milch, Mehl, 3 Eier, Gewürz	2.25
Gefülltes Kalbsherz: 1,8 kg Kalbsherz à Fr. 3.20 = Fr. 5.75; Brot, Zwiebeln, Butter, 1 Ei, Fett, Gewürz, Grünes und Bratengarnitur Fr. 1.40; Tomatenpurée, braune Sauce, Madère Fr. 1.—	8.15
Gedämpfter Kohl: 2 grosse Kohlköpfe, Butter, Zwiebeln, Bouillon und Gewürz zus.	2.50
Salzkartoffeln: Kartoffeln	—40
Birnen-Komp. : 2 kg Birnen, Butter, Zucker, Zimtstengel	2.—
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 18.10
Allgemeine Geschäftskosten	„ 9.05
Selbstkostenpreis	Fr. 27.15
10% Gewinn	„ 2.70
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 29.85
oder pro Person	Fr. 3.—

7.

Potage aux pâtes d'Italie	Eiergerstensuppe
Tête de veau à la bourgeoise	Kalbkopf auf bürgerl. Art
Macaronis au fromage	Macaronis mit Käse
Salade mellee	Gemischter Salat
Pouding Tapioca à l'anglaise	Tapicakupudding

Berechnung.

Eiergerstensuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Eiergerste, Gewürz u. Grünes 30 Rp.	1.80
Kalbkopf auf bürgerl. Art: 1,5 kg Kalbskopf ausgebeint à Fr. 3.20 = Fr. 4.80; Cornichons, Champignons, harte Eier, Croûtons, Kalbfleisch-Klösschen, etwas braune Sauce u. Madère zus. Fr. 4.60	9.40
Macaronis mit Käse: 700 gr Macaronis, Butter und Käse zus.	2.20
Salat: 3 St. Endiviensalat 60 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.10

Tapicacupudding: 3/4 l Tapioca, 4 Eier, Zitronen, Butter u. Zucker zus.	2.10
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 17.60
Allgemeine Geschäftskosten	„ 8.80
Selbstkostenpreis	Fr. 26.40
10% Gewinn	„ 2.65
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 29.05
oder pro Person	Fr. 2.90

8.

Potage aux Lentilles	Linsensuppe
Fricassée de Veau	Kalbsfricassee
Pommes purée	Kartoffelstock
Salade	Salat
Crôutes aux Fraises	Erdbeerschnitten

Berechnung.

Linsensuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; 500 gr Linsen à Fr. 1.40 = 70 Rp.; Kartoffeln, Suppengarnitur, Fett, Mehl und Gewürz zus. 80 Rp.	Fr. 3.—
Kalbsfricassee: 1,8 kg Kalbfleisch (von Hals, Brust oder Laffe) à Fr. 4.60 = Fr. 8.30; Fett, Mehl, Weisswein, Gewürz, Garnitur und etwas Rahm zus. Fr. 1.50	9.80
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Gewürz und etwas Butter Fr. 1.50	2.15
Salat: 3 St. Kopfsalat 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.	1.25
Erdbeerschnitten: 500 gr Erdbeeren (Lyoner), Zwieback, etwas Rahm u. Zimtzucker zus.	2.30
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 19.50
Allgemeine Geschäftskosten	„ 9.75
Selbstkostenpreis	Fr. 29.25
10% Gewinn	„ 2.95
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 32.20
oder pro Person	Fr. 3.20

C. Einzelplatten.

A la carte.

Sämtliche Angaben für Restaurationsplatten sind als Vollportionen berechnet.

1.

Goulash à la Hongroise	Ungarisches Goulash
Berechnung.	
2,5 kg Rindfleisch vom Halsstück à Fr. 3.40 = Fr. 8.50; Fett, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, etwas Mehl, Gewürz, Kartoffeln (40 Rp. zus.)	Fr. 10.50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.50
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.75
Selbstkostenpreis	Fr. 17.25
10% Gewinn	„ 1.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.—
oder pro Person	Fr. 1.90

2.

Tête de Veau vinaigrette	Kalbskopf mit Vinaigrette
Macaronis au beurre et fromage	Macaronis in Butter mit Käse
Berechnung.	
Kalbskopf: 2 kg Kalbskopf (ausgebeint) à Fr. 3.— = Fr. 6.—; Garnitur zum Kochen 50 Rp.	Fr. 6.50
Vinaigr. Sauce: 1 Ei, Cornichons, Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Senf, Öl, Essig, Gewürz zus.	2.20
Macaronis: 800 gr Macaronis, Butter u. Käse zus.	2.50
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 12.20
Allgemeine Geschäftskosten	„ 6.10
Selbstkostenpreis	Fr. 18.30
10% Gewinn	„ 1.85
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 20.15
oder pro Person	Fr. 2.—

3.

Rognon de Bœuf au Risotto	Rindsnieren mit Risotto
Berechnung.	
Rindsnieren: 2 kg Rindsnieren à Fr. 3.60 = Fr. 7.20; Butter, Zwiebeln, Mehl, Gewürz, etwas Jus, Madère zus. Fr. 1.—	Fr. 8.20
Risotto mit Käse: 700 gr Reis, Zwiebeln, Butter, Bouillon, ger. Käse, Gewürz zusammen	2.20
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.40
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.70
Selbstkostenpreis	Fr. 17.10
10% Gewinn	„ 1.70
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 18.80
oder pro Person	Fr. 1.90

4.

Fraise de Veau Bourgeoise	Kalbsgekröse auf bürgerliche
Pommes purée	Kartoffelstock
Berechnung.	
Kalbsgekröse: 2 kg Kalbsgekröse à Fr. 1.— = Fr. 2.—; Butter, Mehl, Eigelb, Citron, Gewürz, Weisswein u. Garnitur zum Kochen zus. Fr. 1.40	Fr. 3.40
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. 1.60	2.25
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 6.65

Allgemeine Geschäftskosten	„ 3.35
Selbstkostenpreis	Fr. 10.—
10% Gewinn	„ 1.—
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 11.—
oder pro Person	Fr. 1.10

5.

Quenelles de Foie	Leber-Knödel
1,5 kg Rindsleber à Fr. 3.60 = Fr. 5.40; Zwiebeln, Fett, Eier, Gewürz, Grünes, Bouillon und Brot zus. Fr. 1.60	Fr. 7.—
Brot: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 8.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 4.—
Selbstkostenpreis	Fr. 12.—
10% Gewinn	„ 1.20
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 13.20
oder pro Person	Fr. 1.30

6.

Fricadelles de Bœuf aux Nouilles	Rinds-Frikadellen mit Nudeln
Berechnung.	
1,5 kg Rindfleisch vom Eckstück oder Spalte à Fr. 3.40	Fr. 5.10
Brot, Butter, Eier, Gewürz, Zwiebeln, etwas braune Sauce	3.—
800 gr Nudeln, Butter, geriebener Käse zusammen	2.50
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.60
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.80
Selbstkostenpreis	Fr. 17.40
10% Gewinn	„ 1.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.15
oder pro Person	Fr. 1.90

7.

Mou de Veau en civet	Kalbslungen-Pfeffer
Pommes nature	Salzkartoffeln
Berechnung.	
2 kg Kalbslungen à Fr. 3.—	Fr. 6.—
Pfeffer, Speck, Mehl, Gewürz, Fett, Bouillon, Rotwein, Zwiebeln, Kräutersträusschen zus.	3.50
Salzkartoffeln	—50
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.50
Selbstkostenpreis	Fr. 16.50
10% Gewinn	„ 1.65
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 18.15
oder pro Person	Fr. 1.80

8.

Tendron de Veau	Kalbsbrustknorpel
Spaghetti Napolitaine	Spaghetti mit Tomaten
Berechnung.	
Kalbsbrust-Knorpel: 2,5 kg Kalbfleisch à Fr. 4.20 = Fr. 10.50	Fr. 10.50
(Stück von der ganzen Breite der Brust); Fett, Gewürz, Brat. Garnit.	1.10
Spaghetti mit Tomaten: 800 gr Spaghetti, Butter, Tomaten, geriebener Käse zusammen	2.90
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 15.50
Allgemeine Geschäftskosten	„ 7.75
Selbstkostenpreis	Fr. 23.25
10% Gewinn	„ 2.35
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 25.60
oder pro Person	Fr. 2.55

9.

Oreilles de Veau frites	Gebackene Kalbsohren
Sauce Tartare	Tartare-Sauce
Berechnung.	
Geb. Kalbsohren: 2 kg Kalbsohren à Fr. 2.—	Fr. 4.—
Garnitur zum Braten, Backteig-Fritture, Petersilien, Zitronen zus.	1.30
Sauce Tartare: 3 dl Öl, 2 Eigelb, Essig, Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Gewürz, feine Kräuter	1.50
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 7.80
Allgemeine Geschäftskosten	„ 3.90
Selbstkostenpreis	Fr. 11.70
10% Gewinn	„ 1.20
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 12.90
oder pro Person	Fr. 1.30

10.

Pieds de Veau grillés	Geröstete Kalbsfüsse
Sauce tomate	Tomatensauce
Berechnung.	
Geröst. Kalbsfüsse: 2 kg Kalbsfüsse ausgebeint à Fr. 2.50	Fr. 5.—
Garnitur zum Kochen, Butter, Paniermehl, Petersilie, Zitronen zus.	2.20
Tomatensauce: 1,5 kg Tomaten, Butter, Zwiebeln, übl. Garnitur, Speck, Mehl, Gewürz, Bouillon, Kräutersträusschen zus.	3.50
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.70

Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.85
Selbstkostenpreis	Fr. 17.55
10% Gewinn	„ 1.75
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.30
oder pro Person	Fr. 1.95 resp. Fr. 2.—

11.

Tripes à la mode de Caen	Kutteln nach Art Caen
Pommes nature	Salzkartoffeln
Berechnung.	
Kutteln nach Art Caen: 3 kg rohe Kutteln à Fr. 2.—	Fr. 6.—
Zwiebeln, Carotten, Lauch, Gewürz, Kräutersträusschen, Weisswein, (Kalbs- oder) Rindsfüsse zus.	4.50
Salzkartoffeln: Salzkartoffeln für	—50
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 12.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 6.—
Selbstkostenpreis	Fr. 18.—
10% Gewinn	„ 1.80
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 19.80
oder pro Person	Fr. 2.—

12.

Tripes à la Neuchâtelaise	Kutteln nach Neuenburger Art
Pommes purée	Kartoffelstock
Berechnung.	
Kutteln Neuenbgr.: 2 kg Kutteln blankiert à Fr. 3.40	Fr. 6.80
Schweinsfüsse, Garnitur, Gewürz zusammen	1.50
Butter, Mehl, Gewürz, kleine Zwiebeln, Weisswein, Champignons zus.	4.50
Kartoffelstock: 3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. 1.60 zus.	2.25
Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 16.05
Allgemeine Geschäftskosten	„ 8.—
Selbstkostenpreis	Fr. 24.05
10% Gewinn	„ 2.40
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 26.45
oder pro Person	Fr. 2.65

Sektionen

Basler Hotelier-Verein.

Der Basler Hotelier-Verein hielt am 23. Januar seine diesjährige ordentliche Jahresversammlung ab. Der gedruckte Jahresbericht ruft zuerst nochmals die ordentl. Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 10./11. Oktober 1929 in Basel in Erinnerung, deren flottes Gelingen den Basler Hoteliers eine grosse Freude war. Er widmet sodann den Hotel-Frequenz-zahlen von Basel und anderen Städten vergleichsweise Aufmerksamkeit. Mit Bedauern wird vom Berichterstatter (Herr Dir. H. Weissberger, Savoy Hotel Univers) festgestellt, dass die Vorkriegsfrequenz in der Basler Hotellerie noch nicht wieder erreicht ist. Für die Basler Hoteliers ist die beunruhigende Zunahme der durchgehenden Züge im internationalen Fahrplan eine grosse Sorge. Sie hoffen, dass nunmehr, nachdem Basel zum Sitze der Internationalen Zahlungsbank ausserkommen worden ist, die zuständigen Behörden etwas mehr tun, den Platz in eisenbahnverkehrstechnischer Hinsicht zu fördern und zu verhüten, dass er einfach „durchgefahren“ wird. In fast allen andern grösseren Schweizerstädten erfreut sich das Hotel-Gewerbe einer höheren Frequenz gegenüber der Vorkriegszeit. Auf Grund von Zahlen wird festgestellt, dass in Basel die bestehenden Hotels jederzeit einem bedeutend stärkeren Fremdenaufenthalt gewachsen sind und dass noch lange kein Bedürfnis für Hotelneubauten oder Erweiterungen vorhanden ist.

Die vor zwei Jahren aufgenommene gemeinsame Propagandatätigkeit mit dem Verkehrsverein hat sich gelohnt. Diese Zusammenarbeit soll 1930 fortgesetzt werden. Es wird als eine betrübliche Tatsache erwähnt, dass unter den für die sogen. Rheinlandreklame in England und Amerika in Frage kommenden Schweizerstädten unbegreiflicherweise keine Einigung zustande kam. Aber auch in Basel selbst würden die Hoteliers einen besseren Zusammenschluss aller Reklamefonds für eine stärkere Kollektivreklame begrüssen.

Um seine Interessen besser wahrnehmen zu können, hat der Verein beschlossen, ein ständiges Sekretariat zu errichten. Als Sekretär wurde Herr Dr. E. Zimmermann gewählt.

Der bisherige Vorstand wurde in seinem Amte neu bestätigt. Es gehören ihm an die Herren A. Ruster (Hotel Hofer), Präsident, P. Lutz (Hotel Kraftt am Rhein), Vizepräsident, E. Tritschler, Kassier, W. Bossi (Hotel Drei Könige), H. Weissberger (Savoy Hotel Univers).

Am Ende des Jahres 1929 gehörten dem Basler Hotelier-Verein 30 Hotelgeschäfte und 9 Restaurationsbetriebe an.

Kleine Chronik

Interlaken. Das Hotel Bavaria der A. G. Hofweber & Cie. ist durch Kauf in den Alleinbesitz von Herrn Ernst Hofweber übergegangen. — Die Pension Flora wurde von Herrn Spieler in Faulensee zum Preise von Fr. 70000 erworben. Der Antritt erfolgt am 1. März.

Grimsel-Hospiz. In Berichtigung unserer bezl. Notiz in der letzten Nummer wird uns mitgeteilt, dass Herr C. W. Tschann das neue Hotel Grimsel-Hospiz als Pächter, sondern als Direktor übernimmt. Das Grimsel-Hospiz ist Besitztum der Kraftwerke Oberhasli A. G.