

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

Rubrik: Kleine Chronik

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: 15.01.2026

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

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
Biscuitsbranchen: 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	„ 15.63
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
Harcots verts au lard	Bohnen mit Speck
Pommes fondantes	Schmelzkartoffeln
Salade	Salat
Crôutes à l'Ananas	Ananas-Schnittchen

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
Ananasschnittchen: 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	Tapicacsuppe
Ramequins Suisses	Käsepastelli
Cœur de Veau farci	Gefülltes Kalbsherz
Chou rouge braisé	Gedämpfter Kohl
Pommes nature	Salzkartoffeln
Compôte aux poires	Birnen-Kompott

Berechnung.

Tapicacsuppe: 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	Tapicokuppung

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

Tapicokuppung: 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	Erdbeerschnittchen

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
Erdbeerschnittchen: 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
Berechnung.	
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: 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: Brot für 10 Personen	1.—
Anschaffungskosten	Fr. 11.—
Allgemeine Geschäftskosten	„ 5.50
Selbstkostenpreis	Fr. 16.30
10% Gewinn	„ 1.65
Verkaufspreis für 10 Personen	Fr. 18.15
oder pro Person	Fr. 1.80

8.

Tendron de Veau	Kalbsbrustknorpel
Spaghettii Napolitaine	Spaghettii mit Tomaten
Berechnung.	
Kalbsbrust-Knorpel: 2,5 kg Kalbfleisch à Fr. 4.20 = Fr. 10.50 (Stück von der ganzen Breite der Brust); Fett, Gewürz, Brat. Garnit.	1.10
Spaghettii mit Tomaten: 800 gr Spaghettii, Butter, Tomaten, geriebener Käse zusammen	2.90
Brot: 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.—	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: 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: 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: 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 Neuchâteloise	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: 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-Frequenzzahlen von Basel und anderen Städten vergleichsweise Aufmerksamkeit. Mit Bedauern wird vom Berichterstatter (Herr Dir. H. Weissenberger, 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. R. Custer (Hotel Hofer), Präsident, P. Lutz (Hotel Kraftt am Rhein), Vizepräsident, E. Tritschler, Kassier, W. Bossi (Hotel Drei Könige), H. Weissenberger (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.

Affoltern a. A. Wie wir erfahren, hat Herr Chr. Jung-Müller, früherer Besitzer des Hotel Alpenblick in Weggis, die Besitzung Kurhaus und Sanatorium Sonnenbühl in Affoltern a. Albis erworben und das Etablissement durch umfassenden Ausbau mit allem modernen Komfort, wie Fliessendwasser, Lichtsignalanlage, Telefon in verschiedenen Zimmern, Badeeinrichtungen etc. versehen. Das Haus wird als neuzeitlicher Sanatoriumsbetrieb weitergeführt.

Auslands-Chronik

Wichtige Wahl in der französischen Hotellerie.

Die „Chambre Nationale de l'Hotellerie Française“ hat soeben zu ihrem Vorsitzenden gewählt Herrn Maurice Prevel, Präsident des Hotelier-Vereins Nizza, dem der Ruf eines hervorragenden Hotelfachmannes von internationaler Bedeutung zugeht. Herr Prevel ist Besitzer der Hotels de la Paix und Méditerranée in Nizza sowie des Hotels Continental in Ajaccio (Korsika).

Entwicklung der mexikanischen Hotellerie. (K.) Im Anschluss an den Jahreskongress 1930 des amerikanischen Hotelbesitzerverbandes, der in San Antonio (Texas) stattfand, wird, wollen zahlreiche Kongressteilnehmer eine Studienreise nach Mexiko unternehmen, um die Möglichkeit der Errichtung einer grösseren Kette von Hotels in den Provinzhauptstädten zu erforschen. Gleichzeitig wird gemeldet, dass eine amerikanische Finanzgruppe in einem Vorort der Hauptstadt Mexiko ein modernes Hotel mit einem Aufwand von 12 Millionen Pesos errichten will.

Verkehr

Taxibau bei den S. B. B. Bei den Bundesbahnen ist eine erneute Taxiermässigung in Vorbereitung, die den Stückgutverkehr betrifft und auf 1. März in Kraft treten soll. — Wann kommen endlich die Personen- und Reisegepäcktarife an die Reihe?

Vergünstigungen zum Besuch des 24. Skirennens der Schweiz in Engelberg, 8./9. Febr.

1930. — (S. V. Z.) Die Gültigkeit der von den Schweizerischen Bundesbahnen herausgegebenen Sportsbillette (Billet einfacher Fahrt gilt auch für die Rückfahrt, gültig 2 Tage, je Samstag und Sonntag) wird für den Besuch des 24. Skirennens der Schweiz in Engelberg verlängert und zwar vom 6.—10. Februar. Erster Ausgabetag 6. Februar. Zur Rückfahrt berechtigten diese Billette nur am 9. und 10. Februar 1930.

Für diesen Anlass findet der Sportarif (Billet einfacher Fahrt berechtigten auch zur Rückfahrt) in gleicher Weise auch im Verkehr ab Stationen der Chur-Arosa-Bahn, der Schweiz. Südost-Bahn, der Schöllenenbahn, der Furka-Oberalp-Bahn und der Visp-Zermatt-Bahn Anwendung.

Schlafwagenverbindung (Riviera-Ventimiglia-Tirano-St. Moritz.) — (S. V. Z.) Während der Wintersaison 1929/30 (15. Dezember 1929 bis 10. März 1930)* verkehrt zwischen Nizza-Ventimiglia-Tirano je einmal täglich in jeder Richtung ein Schlafwagen I. und II. Klasse mit guten Anschlüssen in Tirano mit der Berninabahn von und nach St. Moritz mit folgender Fahrordnung:

WEZ 15.12	ab Nizza	an 12.10 WEZ
WEZ 16.12	ab Ventimiglia	an 10.45 WEZ
WEZ 18.12	ab Tirano	an 9.15 WEZ
MEZ 19.12	ab Genua	an 3.55
7.00	ab Mailand	an 23.59
11.07	ab Tirano	an 19.30
11.50	ab	an 18.55
15.00	ab St. Moritz	an 15.35

Postverwaltung

Alpenposten. In der Woche vom 20. bis 26. Januar hatten die Alpenwinterkurse der Postverwaltung einen Passagierverkehr von 8956 Personen zu verzeichnen. Gegenüber der gleichen Zeit des Vorjahres ergibt sich eine Frequenzsteigerung von 500 Personen.

Fremdenfrequenz

Graubünden. Die Frequenz der II. Wintersaison ist bisher um einige Prozent geringer als in der letzten Saison. Vom 1. Oktober 1929 bis 25. Januar 1930 wurden 1,070,127 Logiernächte gezählt gegenüber 1,134,242 in der gleichen Zeit der beiden Vorjahre. Der Anstieg betrifft hauptsächlich das reichsdeutsche Element, das mit rund 60,000 Logiernächten weniger vertriehen ist als in der Saison 1928/29.

Vermischtes

Sonnenscheindauer in der Schweiz.

Nach amtlichen statistischen Erhebungen war die Zahl der schönen Tage im letzten Jahr verhältnismässig gross, namentlich in der West- und Südschweiz. So sind in Genf 2300 Stunden Sonnenscheindauer, in Lausanne im Laufe des Jahres 2295 Stunden registriert worden. In Lugano wurden 2267, in Zürich 1857, in Bern 1928 und in Luzern 1687 Stunden gemessen. Der Sämtliche verzeichnete 1823 Stunden Sonnenschein.

Der Flaschenöffner in Amerika.

Wie der „Frankfurter Zeitung“ von einem gelegentlichen Mitarbeiter hinterbracht wird, hat die fürsorgliche Direktion eines New Yorker Hotels in den Gästezimmern folgende Notiz angebracht:

„Fern sei es von uns, Sie veranlassen zu wollen, das Antialkoholgesetz zu umgehen. Die unsere Möbel sehr viel Geld gekostet haben und wir unseren Gästen in jeglicher Art entgegenkommen wollen, so haben wir im Badezimmer einen Flaschenöffner aufgehängt.“

Zur Erklärung diene, dass man in Amerika für Bierflaschen einen Verschluss benutzt, der sich auch durch Unterhaken an Tisch- oder Stuhllehnen öffnen lässt.

Fragekasten

Frage: Wem gehören im Hotel oder auf Grundbesitz (Garten) eines Hotels gefundene Gegenstände, deren Eigentümer resp. Verlierer nicht festgestellt werden kann?

Antwort: Zur Beurteilung dieser Frage sind die Bestimmungen von Art. 720 und 722 des Schweizer. Zivilgesetzbuches (Sachenrecht) heranzuziehen, die wie folgt lauten:

Art. 720. Wer eine verlorene Sache findet, hat den Eigentümer davon zu benachrichtigen und, wenn er ihn nicht kennt, entweder der Polizei den Fund anzuzeigen oder

selbst für eine den Umständen angemessene Bekanntmachung und Nachfrage zu sorgen. Zur Anzeige an die Polizei ist er verpflichtet, wenn der Wert der Sache offenbar zehn Franken übersteigt.

Wer eine Sache in einem bewohnten Hause oder in einer öffentlichen Anstalt findet, hat sie dem Hausherrn, Mieter oder dem mit der Aufsicht betrauten Person abzuliefern.

Art. 722. Wer seinen Pflichten als Finder nachkommt, erwirbt, wenn während fünf Jahren von der Bekanntmachung oder Anzeige an der Eigentümer nicht festgestellt werden kann, die Sache zu Eigentum.

Wird die Sache zurückgegeben, so hat der Finder Anspruch auf Ersatz aller Auslagen, sowie auf einen angemessenen Finderlohn.

Bei Fund in einem bewohnten Hause oder in einer öffentlichen Anstalt oder Verkehr dienenden Anstalt wird der Hausherr, der Mieter oder der die Anstalt als Finder betrachtet, hat aber keinen Finderlohn zu beanspruchen.

Ein Hotel darf nun sowohl als „bewohntes Haus“ wie als eine „öffentliche Anstalt“ angesprochen werden. Bei Fund im Hotel oder auf Hotelterrain kommt demnach als Finder der Hotelinhaber in Betracht und er erwirbt daher auch eine gefundene Sache zu Eigentum, wenn der Verlierer, trotz erfolgter Bekanntmachung und Erfüllung der Anzeigepflicht, innerhalb der gesetzlichen Frist nicht festgestellt werden kann.

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Die Korinthen sind eine Nahrung (70% Zucker, Fruchtzucker, Vitaminen)
GRIECHISCHES KORINTHENSYNDIKAT IN GENÈVE

Heimlicher wohnen durch Büffel Beize
Sie beizt, färbt u. glänzt jahre Tannenböden in einem Arbeitsgange so schön, dass sie aussuchen grad wie Parkett. Verlangen Sie Belege und Muster direkt von der Chemischen Fabrik Jacob Tobler, Albstadt (St. Gallen).

Champagne MAULER

Gesucht für die Sommersaison, Eintritt März-Mai ein gewandter, sprachkundiger, jüngerer
Chef de réception
Assistant-Manager
Saaltöchter, 1 Liftier, Zimmermädchen, Portier, Lingeriemädchen
Offerten mit Bild und Zeugnissen unter Chiffre K 6 2026 an Hotel-Revue, Basel 2.

In Lugano

ist inf. plötzlich, schwerer Erkrankung, an wunderbarer, sonniger Lage, direkt am See gelegenes, sehr gut eingerichtetes

Hotel

mit 85 Fremdenbetten, mit f. Kalt- u. Warmwasser, teilweise neu möbliert, mit einer Anzahlung v. Fr. 150,000.— sofort zu verkaufen. Offerten erbeten unter H 14 an H. Schulthess, Neuengasse 1, Bern.

Leinenweberei Langenthal
Erstklassiges Vertrauenshaus
Unsere Fabrikanten bester Qualität.

Spezialität: Hotelwäsche in allen Ausführungen

Gesucht

Grosses Berghotel, mit Sommer- u. Winterbetrieb, sucht für die Sommersaison:

tüchtige, energ. Küchen- u. Officegouvernanten
erfahrene Oberkellnerin
tüchtige Gläserinnen
einige Maschinenoperierinnen
Ferner: tüchtiger Kassier, der drei Hauptsprachen mächtig
erfahrener Journalführer, der schon in grösseren Betrieben tätig war.

Off. unter Angabe der Gehaltsanspr. und des Alters u. unter Beilage v. Zeugn. u. Photogr. unter Chiffre E L 2185 an die Hotel-Revue, Basel 2.

JEUNE FILLE
parlant allemand et italien (premieres notions de français)
cherche place dans bon hôtel pour se perfectionner dans la profession hôtelière. Entrée au printemps. S'adr. sous chiffres JH 52033 J aux Annonces-Suisses S.A. Lausanne.

Aus Gesundheitsrücksichten wird in einen bestrenommerten Passantenbetrieb (Jahresgeschäft) der deutschen Schweiz eine weibliche

Vertrauensperson

(Tochter gesetzten Alters oder sonstwie allein-stehende Dame aus dem Hotelfach) zur Mit-führung des Geschäftes

gesucht
event. mit Beteiligung. Reflektantinnen, die sich über eine längere Praxis in Hotelbetrieben ausweisen können, belieh. ehestens Off. einzur. unter Chiffre G E 2183 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Solider, sympathischer Hotelier von 30 Jahren, mit eigenem Geschäft, wünscht mangels pass. Gelegenheit, zwecks baldiger Heirat

Bekannthschaft

mit kath., hübscher, gebildeter und geschäftstüchtiger Tochter im Alter von 24—30 Jahren. Vermögen erwünscht. Diskretion Ehrensache. Ernstgemeinte Offerten mit Bild vertrauensvoll unter Chiffre O J 2173 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Kiental (Bern-Oberrand) wird an schönster Lage bestrenomm. und vorzüglich rentierendes

Gd. Hotel u. Kurhaus

zu sehr günstigen Bedingungen verkauft. Be-sitz 90 Betten, div. Dependancen, Stallungen, Wald u. Weiden im Halbe von ca. 11 Hektaren. Sehr komf. eingerichtetes Zweisaisonsgeschäft. la. Kundschaft. Reflektanten, die mindestens über Fr. 70,000 verfügen, wollen Offerten unter Chiffre H 61/0447 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2 einreichen.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht kleine

Hotel-Pension

mit ca. 20—30 Fremdenbetten, in gutem, verkehrreichen Fremdenplatz, mögl. 2 Saisonbe-trieb. Bevorzugt an einem See mit Badegelegen-heiten. Ausführliche Off. unter Chiffre R O 2186 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An schönem Ort des Berner-Oberlandes wird zu günstigen Bedingungen verkauft:

HOTEL

mit ca. 100 Betten f. Wasser, sehr komf. Ein-richtung, gr. Park, Tennisplätze etc. Mitverkauf wird ev. eine ganz in der Nähe liegende Pension mit tadellos gehendem, das ganze Jahr geöffn. Restaurant u. Vorzüglich. Rendite. Nötige An-zahlung Fr. 70,000.— Mit Pension 100,000.— Selbst-interessenten erhalten Auskunft unter H 54 bei H. Schulthess, Neuengasse 1, Bern.

Zu verkaufen

Kleine Wirtschaft

im Baselbiet, etwas erhöht, mit ca. 12 Juch. Land, Scheune, Gartenwirtschaft, Pass. f. jedes Nebengewerbe, auch Metzger oder für Pensionisten. Preis Fr. 32,000.— bei Fr. 4000.— Anz. Ausk. gegen 40 Cts. in Marken erteilt Rob. Bowald, Olten.

Sekretär-Kassier-Kontrollleur

aide réception, 4 Sprachen, sucht Saison- od. Jahresstelle in gutes Hotel. Zeug-nisse u. Referenzen. Of-ferten an Postfach 76, Bellin-zona (Tessin).

Für Hotels!

Deutscher 22jähr. Kaufmann, grosse, sympath. Erschein., deutsch, franz. und englisch sprechend und korrespondierend, Neuchâtel Handelsschulbildung, bisher in Handelshäusern tätig, sucht in besserem Hotel möglichst per sofort Stelle als

SEKRETÄR

Empfängsherr, Liftier, Chasseur oder ähnliches. Angebote unter Chiffre B. O. 2166 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Commis de rang od. Bürolaufstär

—Stelle sucht junger Mann aus gut. Fam. mit absoluter Kellnerlehrezeit u. Kochvolontariat. Offerten unter Chiffre N 2180 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

+eheleute+

verlangen gratis und ver-schlossen meine preliste nr. 10 (über alle sandtten bedarfsartikel: irrigat., frauen-duschen, gummi-waren, lebendigen

P. Hübscher

(1910—1927 Seefeld), Wühre 17, Zürich

Fr. L. Deutche, 27jährig, tüchtig im Nähen, engl. sprechend, sucht für jetzt oder später

Vertrauensposen

als Engen-Gouvernante oder Sittin der Dame. Schriftliche Off. unter Chiffre H 60929 Lz an die Publicitas Luzern.

Gesucht

TeilhaberIn

für gut bekannte Pension in Böden Kurort, Pension im Tessin. Einlage Fr. 10,000.— Offerten unt. Chiffre M R 2184 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ausschneiden!

Gutschein

gültig bis Ende Febr. 1930

Gegen Einsendung dieses Gutscheines erhalten Sie gratis und franko per Post zugestellt

1 Pfd. geröst. Kaffee Moccamischung „Moccaraba“
Bitte bemerken, ob gemahlen oder ungemahlen erwünscht.

Duss & Co., Kaffee-Import Luzern

Ausschneiden!

Sagen Sie es sich nicht selbst,

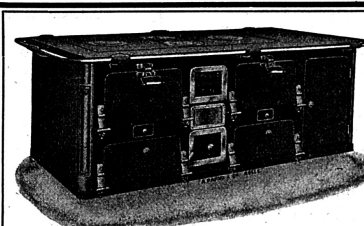
dass wir von der Güte und Preiswürdigkeit unserer Moccamischung „Moccaraba“ überzeugt sein müssen, wenn wir ein solches Angebot an alle Abonnenten der Hotel-Revue richten. Kraft langjähriger direkten Beziehungen zu den Produktionsländern und vielseitigen Erfahrungen in der Bedienung der Hotel- u. Restaurations-kundschaft, haben wir unsere wohlverprobte

Moccamischung „Moccaraba“

per Kilogramm Fr. 4.30 franko

geschaffen und wollen nun diese auf breiterer Grundlage in den Verkehr bringen. Benützen Sie dieses Angebot, machen Sie den für Sie kostenlosen Versuch und verlangen Sie alsdann unsere Spezialofferte für Saison-Abschlüsse.

Duss & Co., Kaffee-Rösterei, Luzern



Guisines modernes Chauffage Buanderie

Références de 1er ordre

Ateliers de construction

Armand Pahud & Co., Rolle

Maison fondée en 1897

Gesucht für Passanten-Hotel: Jüngerer, tüchtiger

Oberkellner, mit Réception vertraut Bureaufräulein, Buffet-Dame und Zimmermädchen

Offerten mit Bild, Zeugniskopien u. Gehaltsansprüchen an Neues Hotel Hirschen, St. Gallen.

Hotelfachmann

ges. Alters, mit internat. Ausbildung und lang-jähriger Erfahrung in leitenden Stellungen, zur Zeit in erstklassigem Hause in der Schweiz tätig, sucht Direktion in Saison- od. Jahresgeschäft, eventl. mit Beteiligung. Gell. Offerten erbeten unter Chiffre O M 2168 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

(Schweizer) der 4 Haupt-sprachen mächtig, mit prima Ref., sucht pas-sende Stellung. Offerten unter Chiffre 2184 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.