

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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
Erdbeertorte: 10 Bödeli von Zucker-teig à 9 Rp. = 90 Rp.; Erdbeeren für Fr. 1,30; Zucker u. Gelée 50 Rp. 2,70
Brot: Brot für 10 Personen 1,00
 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 croquettes 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 ausgebeint à Fr. 3,20 = Fr. 4,80; Backteig 50 Rp., Backfett 80 Rp. 6,10
See. Remoulade: Zubereit. von Mayonnaise Fr. 1,60; Gewürz 60 Rp. 2,20
Rindsbraten gedämpft: 1,750 kg Rindfleisch (Eckstück od. Filet-Mochen) à Fr. 3,40 = Fr. 5,95; Weinbeizte Fr. 1,50; Speck, Fett, Mehl u. Rahm Fr. 1,50 8,45
Rosenkohl mit Kastanien: 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
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 2,00
Brot: für 10 Personen 1,00
 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. 5,00**

Potage Célestine Fläddi-Suppe
 Ris de Veau financière Milkenragout nach Financière-Art in Reissbordure
 On bordure de riz Geräucherter Ochsenbrustkern mit gedämpftem Kohl
 Poitrine de Bœuf fumée Salzkartoffeln
 aux choux
 Pommes vapeur
 Petites casseroles de crème Vanille-Crème in kleinen Töpfchen
 à la vanille

Berechnung.

Suppe: 3 l Bouillon à 50 Rp. Fr. 1,50;
 Omelettenmasse, Butter u. Grünes Fr. 1,50 zus. 3,00
Milkenragout financ. Art: 1 kg Kalbsmilken Fr. 8,00; 1/2 Büchse Champignons Fr. 2,20 zus. 10,20
 500 gr Kalbfleisch-Klösschen, Rahm, Eiweiss, Gewürz zus. 4,00
Geräuch. Ochsenbrustkern: 1,8 kg geräuch. Ochsenbrustkern à Fr. 3,80 6,85
Ged. Kohl: 3 Kohlköpfe à 60 Rp. = Fr. 1,80; Butter, Zwiebeln, Bouillon, Speck, Gewürze Fr. 3,00 4,80
Kartoffeln: Salzkartoffeln 40
Vanillecrème: 1/4 l Milch, Zucker, 7 Eier, Vanille zus. 2,30
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp. 1,00
 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-Püree
 Salade Hefenteig mit Weisswein-Sauce
 Savarin au Sabayon
Berechnung.
Suppe: 3 l Bouillon Fr. 1,50; Zwiebeln, Gerste, Gerstenmehl, Butter und Liaison zus. Fr. 1,80 3,30
Seesungenfilet mit Backteig: 1,8 kg Seesungen (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 Rindfleisch (Eckstück) à Fr. 3,40 = Fr. 6,10; Spickspeck, Bratengarnitur, Tomatenpurée zus. Fr. 1,80; Weisswein, Gewürze, Fett, Mehl und Madère zus. Fr. 1,50 9,40

Gr. Bohnen mit Speck: 2,5 kg Bohnen Fr. 2,00; 750 gr magere 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. 2,00 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 1,00
 Anschaffungskosten Fr. 37,95
 50% Geschäftskosten 19,00
 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 3,00
Rindsragout: 1,8 kg Rindfleisch (Halsstück 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, Cornichons und Petersilie zus. 80 Rp. 7,40
Gem. Salat: Grüner, Kartoffeln- und Randensalat zus. Fr. 1,00; Salatsauce dazu Fr. 0,60 1,60
Apfel-Küchli: Apfel Fr. 1,00; Backteig 70 Rp.; Zucker, Kirschen 50 Rp.; Backfett 50 Rp. 2,70
Brot: Brot für 10 Personen 1,00
 Anschaffungskosten Fr. 26,65
 50% Geschäftskosten 13,35
 Selbstkosten Fr. 40,00
 10% Gewinn 4,00
 Verkaufspreis für 10 Personen Fr. 44,00
 oder pro Person **Fr. 4,50**

Potage Crème de blé vert Grünkernsuppe
 Oeufs brouillés au jambon Rührer mit Schinken
 Epaula de Veau glacée 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, Suppengarnitur 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, Bouillon zus. Fr. 0,80 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 1,00
 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. 4,00**

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.
 Bougeoise Art
 Spaghetti au Fromage Spaghetti mit Käse
 Salade méele Gemischter Salat
 Crème Caramel Caramel Crème

Berechnung.

Suppe: 2 l Bouillon Fr. 1,00; 700 gr. grüne Erbsen à Fr. 1,10 = 80 Rp.; Suppengarnitur, Butter, Mehl, Kartoffeln und Speckabfälle zus. Fr. 1,20 . Fr. 3,00

Was wird unter Griech. Korinthen-Syndikat verstanden? Eine Organisation, die über 900 Gewerkschaften von Korinthen-Produzenten in sich schliesst.
 GENERALVERTRETUNG IN „GENF“

Hotellieferanten

Umsatz steigt
 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. Anfragen 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

NEUEIT ARAM
 der beste Schleifapparat
 für gew. und nicht oxydierbare Messer.
 ARAM erzeugt eine vorzügliche Schärfe ohne Abnutzung der Klinge. Ausserst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen besseren Küchenwarengeschäften. 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 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 Oberlandes. Lift, grosser Park, 8000 m² Gemüsegarten, Land und Obstbäume. Alleinestehende Villa von 8 Räumlichkeiten, grosse Garage, ein hübsches, prima rentier. Restaurant-Tea Room. Alles zur Hälfte des Wertes. (Passend für Ferienkolonien) Preis Fr. 75,000.— bei Barzahlung. Nur seriöse Offerten unter Chiffre S 292 T an Publicitas Thun.

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

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.-; Rübeli, 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
Langue de Veau
Sauce piquante
Pommes au gratin
Salade
Beurre et fromage

Spargeln nach Mailänder Art
Kalbszunge mit pikanter Sauce
Gratinierter Kartoffeln
Salat
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 aux fines herbes
Blanquettes de Veau au riz
Salade
Charlotte aux pommes
Sauce Abricot

Omelette mit feinen Kräut.
Weisser Kalbsragout mit Reis und Salat
Apfelcharlotte
Aprikosensauce

Berechnung.

Einlaufsuppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Einlaufmasse: Mehl, 4 Eier, geriebener Käse, etwas Milch, zus. Fr. 1.20 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 Lende 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 3.75
Verkaufspreis für 10 Personen Fr. 41.10

oder pro Person Fr. 4.10

12. Spargelcrème-Suppe

Potage Crème Argenteuil
Perches frites aux citrons
Poirine de Veau farcie
Choux-fleurs au gratin
Pommes persillées
Pommes bonne femme

Eggliebacken mit Zitronen
Gefüllte Kalbsbrust
Blumenkohl gratiniert
Kartoffeln mit Petersilie
Apfel nach Hausfrauen-Art

Berechnung.

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

Egglie geb. mit Zitronen: 1,5 kg Egglie 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 Voranschlag für das Rechnungsjahr 1929/30. Die Versammlung genehmigte auch einhellig den abgeänderten Finanzierungsplan für das Strandbad sowie die vom Vorstande 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 Simplan, und genehmigte mit Einstimmigkeit die Ausführung des von der Bau- und Badekommission empfohlenen Projektes der Architekten Ufner, 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 Kaffeekeuchin, 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 218 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 Wirtschafft
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 Rob. Bawald, Olten.

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. **Obersaalttochter** 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. Ausführl. 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

