

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

**Artikel:** Das Elend mit unsern Winter-Orchestern  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540844>

### **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>**

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 Bahninteressen 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 auf 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 zuflüssen. 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.                                | Gesundheitsuppe                        |
|-----------------------------------|----------------------------------------|
| 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.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Gesundheitsuppe: 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, Sellerie, 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 choréée       | 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, Zimtzucker 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