

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

N^o 10
BASEL
9. März
1918

N^o 10
BALE
9 März
1918

INSERATE: Die einseitige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts. für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts. Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.50, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Portozuschlag): Jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelières
Erscheint jeden Samstag | Siebenundzwanzigster Jahrgang | Parait tous les Samedis
Vingt-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts. pour réclames fr. 1.25 per petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (fruits de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Aufnahme-Gesuche. Demandes d'Admission.

Mr. François Crettaz, Grand Hôtel Beau-Séjour, Mayens de Sion 48
Parrains: MM. Th. Exhenry, Dir., Hôtel Dent du Midi, Champéry, et Jos. Escher, Hôtel Gouronne et Poste, Brigue.
Hotel Engadinerhof A.-G., Silvaplana 74
Patron: H.H. Fritz Furler, Hotel Wildenmann, Luzern, und P. Heinz, Hotel Post, Silvaplana.
Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, zellen obige Aufnahme-gesuche als genehmigt.
Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

Zur Frage des „à la carte“-Systems.

In dem hervorragenden, W. M. gezeichneten Aufsatz: „Zur Abschaffung des Pensions- resp. Einführung des à la carte-Systems“, der hier in No. 8 vom 23. Februar zur Veröffentlichung gelangte und dieses wichtige Problem mit geradezu vorbildlicher Zielsicherheit behandelt, wird uns nachgesagt, wir hätten uns eines offenkundigen Widerspruchs schuldig gemacht, als wir in einer früheren redaktionellen Auslassung gegen die Abschaffung des Pensionssystems Stellung nahmen, dafür aber die Abschaffung der Table d'hôte als diskutierbar erklärten. Hr. W. M. findet diese Stellungnahme widersinnig und fragt, wie die Hotels bei einem derartigen Vorgehen — Beibehaltung des Pensionssystems einerseits, Abschaffung der Table d'hôte andererseits — den Rank finden sollten, da doch auch der Pensionär seine Mahlzeiten an der Table d'hôte einnehme und es keineswegs angängig wäre, die Table d'hôte nur für den Passanten abzuschaffen, der für die Verpflegung in der Regel 30—40 % mehr bezahle als der Pensionär?

Es seien uns zu diesem Vorwurf der Widersinnigkeit einige kurze Bemerkungen gestattet! Zunächst befindet sich Herr W. M. im Irrtum, wenn er behauptet, wir hätten an der von ihm angezogenen Stelle für Beibehaltung des Pensionssystems plädiert. Es war damals von der Abschaffung der Pensionspreise (nicht des Pensionssystems) die Rede, vom „Bund-angesschnitten und mit bedeutenden Ersparnissen im Lebensmittelverbrauch begründet. Diese Begründung erklärten wir an der inkriminierten Stelle als „völlig danebenschiessend“, da die Pensionspreise mit dem Lebensmittelskonsum an sich nichts zu tun hätten, der Pensionspreis werde nur bei Aufenthaltsdauer längerer Dauer (mindestens fünf Tage) berechnet, er bedeute das Total der Tagespreise mit einem gewissen Einschlag oder Rabatt, auf den der Pensionär — im Gegensatz zum Passanten — unstreitig ein moralisches Anrecht geltend machen könne. Dagegen ersehe uns aber die Abschaffung der Table d'hôte im Hinblick auf das Einsparen von Lebensmitteln die zweckmässige Lösung, die der Abschaffung der Pensionspreise vorzuziehen wäre. Das ist, was wir damals geschrieben, genau betrachtet: kein Wort für Beibehaltung des Pensionssystems!

Nun wird allerdings, Herr W. M. und mit ihm möglicherweise eine ganze Anzahl weiterer Leser unsere vorstehenden Ausführungen als Wortklauberi, als Argumentation voller Widersprüche und Zweideutigkeiten bezeichnen, insofern nämlich Pensions- und Table d'hôte-Systeme sozusagen ein und dasselbe sind, nach landläufigen Begriffen wenigstens bisher synonym waren. Allein es liegt in unseren Worten, bei Licht betrachtet, dennoch kein Widerspruch! Wenn auch Pensionssystem und Table d'hôte-System bis anhin in Fachkreisen eins waren, so sind sie dies in Wirklichkeit doch nicht mehr so ganz, als es den Anschein hat. Der Schein trägt auch hier wie vielerorts und man kann sich zum Beispiel sehr wohl einen Hotelbetrieb vorstellen, welcher die Table d'hôte gänzlich abschafft, seinen Gästen aber gleichwohl einen Pensionspreis gewährt. Vielen Hoteliers mag zwar eine solche Neuerung sozusagen als beispiellos erscheinen; sie steht auch im Widerspruch zu den bisherigen Gebräuchen im Gastgewerbe, ist aber keineswegs mehr so neu, wie man sich vielleicht vorstellen mag, sondern ist vereinzelt schon in die Praxis übergeführt

worden. So kennen wir einige Hotels, welche dem Gast jede Leistung: Zimmer, Frühstück, Diner, Souper etc., einzeln in Rechnung stellen, die Table d'hôte abgeschafft haben, auf den Mahlzeiten keine Preisermässigungen einräumen, dagegen aber auf dem Zimmerpreis, je nach der Dauer des Aufenthaltes, einen Rabatt von zwanzig bis zu dreissig und mehr Prozent gewähren. Man mag dieses Vorgehen nun, je nach Laune oder Bedürfnis, ein Rabattsystem reinerer Sorte oder anderswie nennen, das tut ja schliesslich nichts zur Sache, in Wirklichkeit ist es doch eine Art — wenn auch eine neue Art — Pensionspreissystem, denn die Preisermässigung kommt den Pensionären, und nur den Pensionären zugute. Die in Frage stehenden Häuser haben übrigens mit der Neuerung ausgezeichnete Erfahrungen gemacht, Hotelier und Gäste fahren dabei außerordentlich gut, letztere namentlich deshalb, weil bei dieser Berechnungsart das Recht des Pensionärs auf eine gewisse Preisermässigung — erworben durch längeren Aufenthalt — ebenso ausgesprochen zur Geltung gelangt, wie beim bisherigen Pensionspreissystem mit seinen Preisnachlässen auf der Verpflegung.

Eine vielleicht noch zweckmässiger, in ihrer praktischen Wirkung zum mindesten ebenso wertvolle Aenderung im Table d'hôte-System haben in den letzten Jahren eine ganze Anzahl grösserer und kleinerer Hotels vorgenommen, namentlich in unsern grösseren Städten und Verkehrszentren. Der gemeinsamen Table d'hôte zur bestimmten, zum voraus festgesetzten Stunde wurde in jenen Häusern ein für allemal der Abschied erteilt und an ihrer Stelle der sogenannte Service à part eingeführt, wobei zwar an der festen Menüfolge festgehalten, indessen den Gästen völlige Freiheit gelassen wurde, innerhalb gewisser Stunden, sagen wir: von 11½—2 oder von 6—8 Uhr zu den Hauptmahlzeiten zu erscheinen. Dieses System, wobei während gewisser Stunden das Tagesmenü jederzeit servierbereit ist, erinnert in mancher Hinsicht an die Plats du jour anderer Betriebe und hat sich in der Praxis sehr gut bewährt. Wenn wir daher über die Abschaffung der gemeinsamen Table d'hôte keine Tränen vergiessen würden, so glauben wir andererseits dagegen, am Regime des service à part lasse sich heute nicht gut rütteln. Denn vielen Gästen, vor allem den Handelsreisenden und auch manchen Pensionären, denen einestells die Zusammenstellung eines Menüs à la carte zu unständlich und zeitraubend erscheint, andererseits aber die Teilnahme an der gemeinsamen Table d'hôte aus persönlichen Gründen widerstrebt, ist dieses System des service à part mit dem vorherbestimmten festen Menü überaus lieb geworden, so dass es geradezu als Verpflegungsbasis auf ihren Reisen ansehen. Auch dieses Regime kann natürlich auf das Pensionssystem ausgedehnt resp. mit ihm in Verbindung gebracht werden; wir sprechen sogar nichts Neues aus, wenn wir sagen, dass viele Pensionäre unserer besten Hotels es der gemeinsamen Table d'hôte, an die sie früher gebunden waren, unter allen Gesichtspunkten vorziehen, zumal dabei ihr Anrecht auf den herkömmlichen Rabatt, ausgedrückt im Pensionspreis, in keiner Weise geschmälert wird, wenn auch selbstredend der Hotelier sich die Mehrleistungen dieses Service entsprechend bezahlen lassen muss.

Mit dem vorstehenden glauben wir den Nachweis geleistet zu haben, dass man sehr wohl für Beibehaltung der Pensionspreise und Abschaffung der Table d'hôte eintreten kann, ohne sich dabei in Widersprüche zu verwickeln. Wir stehen denn auch heute noch auf dem früher eingenommenen Standpunkt der Erhaltung der Pensionspreise, einestells weil dem Pensionär, d. h. dem Gast mit längerer Aufenthaltsdauer, eine entsprechende Vorzugsbehandlung gebührt, und anderntells, weil die Abschaffung der Pensionspreise einer Schädigung der Hotelierie gleichkommen müsste, die sie schwerlich verwenden könnte. Die schweizerische Hotelindustrie ist, wie wir alle wissen, seinerzeit durch das Pensionspreissystem gross geworden; das Pensionssystem von Hotels namentlich der Kurorte in den Berggegenden könnte seiner Abschaffung niemals zustimmen, ohne sich selbst quasi das Todesurteil zu sprechen, es erscheint daher völlig ausgeschlossen, die darauf abzielenden Anregungen in die letzten Konsequenzen zu verfolgen, da für viele Hotels die Frage einfach un diskutierbar ist.

Anders präsentiert sich die Sachlage dagegen bezüglich der Abschaffung der gemeinsamen Table d'hôte und ihrer Ersetzung durch das à la carte-System, mit andern Worten hinsichtlich

der Vereinfachung des Küchenregimes in den Hotels. Herr W. M. stellt als Hauptzweck der von ihm getroffenen Neuerung hin: Einsparen von Waren für den Staat, Verminderung der Küchenauslagen mit dem Resultat eines bescheidenen Gewinnes. Treffender und klarer könnte, was heute der Hotelkiche Not tut, wohl kaum umschrieben werden und wir begrüssen es lebhaft, dass ein Fachmann von Rang die Gelegenheit wahrnahm, hier einmal seinen Kollegen ernstlich ins Gewissen zu reden. Bei dem gegenwärtigen Stand der Landesversorgung ist die Beschränkung des Konsums die Pflicht aller; für die Hotelierie verbindet sich damit noch die Notwendigkeit einer Reduktion des Aufwandes für die Küche und weiter der Erzielung eines bescheidenen Gewinnes. Dieses Endresultat kann aber u. E. auch bei Erhaltung der Pensionspreise erreicht werden, wenn nur recht nachdrücklich auf Vereinfachung der Küche hingearbeitet wird, wobei selbstredend an den heutigen Preisen festgehalten werden muss. Herr W. M. hat dies — so sehr er sich auch sträubt, es zuzugeben — eigentlich selbst erkannt und, was noch bezeichnender ist, auch befolgt! Seine Kritik am Pensionspreissystem richtet sich denn auch, offen gestanden, mehr gegen die Table d'hôte, die gemeinsame Abfütterung der Gäste, und er hat überdies, wenn man so sagen darf, das Pensionspreissystem in veränderter Auflage beibehalten. Die Plats du jour oder die „ausschliesslich für die Pensionäre geltende Speisekarte“ seines Hauses erinnern doch zu sehr an das alte Regime, als dass man von einem völligen Bruch mit dem Pensionssystem sprechen könnte. Wir glauben übrigens, Herr W. M. habe mit dieser Lösung einen grossen Wurf getan, ja in Anbetracht der gegenwärtigen Verhältnisse das allein Richtige getroffen und möchten diese Kombination von Pensions- und à la carte-System allen andern Hotelunternehmern zur Nachahmung empfehlen. Eine vereinfachte Speisekarte, mit genauer Angabe der Speisen und festem Preis zu den Hauptmahlzeiten, das ist der Weg, welcher zu den oben genannten drei Zielen: Sparen, Minderung der Küchenauslagen, besserer Rendite führen muss. Der Gast, der mit dem vereinfachten Menü nicht zufrieden, lässt sich nachservieren oder setzt sich an einen separaten Tisch, wo er à la carte speist. Immer aber wird er für die Extraleistungen, den Nachservice etc. auch extra bezahlen müssen, denn dadurch allein wird der Hotelier auf seine Rechnung kommen, die Küche einen Gewinn abwerfen.

Was Herr W. M. weiter über die Nachteile der gemeinsamen Table d'hôte und die wirtschaftlichen Vorteile des à la carte-Systems sagt, unterschreiben wir Wort für Wort. Man fühlt, dass hier ein Fachmann aus praktischen Erfahrungen heraus spricht und kann nur wünschen, seine Worte möchten in Fachkreisen nicht ungehört verhallen. Was uns von ihm trennt, ist lediglich seine völlige Ablehnung des Pensionssystems, resp. einer unterschiedlichen Behandlung von Pensionär und Passant; aber auch hier sollte ein Zusammenschluss, eine Einigung der Hotels zu gemeinsamem Vorgehen leicht zu bewerkstelligen sein, nachdem aus den Darlegungen unseres Mitarbeiters ersichtlich geworden, wie bereitwillig sich dessen Gäste mit der Kombination der vereinfachten Speisekarte und dem à la carte-System abfinden. Auf dieser mittleren Linie, so will uns scheinen, dürften auch die Hotels der Kurorte, deren Klientele zum überwiegenden Grossteil aus Pensionären besteht, mittun können, ohne in schweren Nachteil zu geraten und die Hotelierie könnte dann vermutlich auch, wenn unser Verein nichts Gegenteiliges beschliesst, auf die Intervention der Behörden Verzicht leisten, vor deren Bevormundung uns nach wie vor ein gelindes Grauen beschleicht. Dass ferner die Furcht vor der fremden Konkurrenz uns jemals von einer so weittragenden Lösung abhalten könnte, glaubt doch im Ernste wohl niemand. Die Schweizer Hotels arbeiten vor dem Kriege im Verhältnis zur ausländischen Hotelierie ausserordentlich billig und es wäre nur nützlich, der Reisewelt endlich mit allem Nachdruck vor Augen zu führen, dass der Schweizer Hotelier die Lehren dieses furchtbaren Krieges auch in kaufmännischer Hinsicht beherzigen lernte. Denn selbstverständlich kann das Ziel der Menüvereinfachung und der Einführung des à la carte-Systems nur das eine sein: kaufmännisch rationelle Preispolitik und Hebung der Prosperität unserer Hotelindustrie!

Zur Einschränkung der Menus.

Nicht dass kein' und're Arbeit hätt.
Und nur um Zeit verlieren —
Man geht nicht zeitig hier zu Bett.
Hat Wach' zum spintisieren.
So lass ich denn, ganz seelenfroh,
Was Usus längst gewesen.
Und find' den Fall ganz à propos,
Man fängt an, zu genesen.
So darf die Sach' auf keinen Fall
In allem Tramp mehr gehen.
Ich hoff' denn doch, so überfall
Wird man dies Wort verstehen.
So hab' ich denn es auch gewagt,
Ein' Meinung zu verlieren.
Wie immer bleib' sie frisch gesagt,
Es gilt kein' Ausprobieren.
Wer im Geschäft so wurde alt,
Erfahren sich darf werden.
Darf — gilt's des Patrons Wohlgehalt —
Auch dess' Int'resse kennen.
Und was für einen — gilt für All' —
Ohn' Unterschied im Lieben.
Ich hab' ja nur in diesem Fall
Für Heimatwohl — geschrieben.

Mit äusserstem Interesse wurde der Artikel „Einschränkung der Menus“ durchgelesen, und des bestimmtesten darf versichert werden, dass er in allen Teilen nur annehmbar ist und verdient, grundsätzlich unterstützt zu werden. Es ist doch wohl angesichts der kommenden noch grösseren Einschränkungen auf allen Gebieten geboten, einmal die ewige Rücksichtnahme beiseite zu lassen und rasche, energische Stellungnahme in der Frage zu veranlassen. Schon im ersten Kriegsjahr hat man den Gästen gegenüber zu weitgehende Konzessionen betreffend der Menus gemacht, aus lauter Furcht, man möchte den einen oder andern Gast verlieren. Vielerorts war diese Befürchtung eine grundlose; denn oft diejenigen, die mit Abreise drohten, gerade sie blieben — sagen wir es doch einmal ehrlich — sie blieben am liebsten. Man kann und darf sich nicht verhehlen, dass der Hotelier bis dato einfach zusehelt hatte. Wohl wurde da und dort gerechnet, aber die Grosszahl tat nichts zur Sache. Hatte einer gebremst, ging der Gast zum andern, der gabs ja noch! — Na, also, was denn weiter? — Ganz einfach, nach Notwendigkeit und Erfordernis die Menus einteilen und durchhalten! Vorerst ist beim Gast die Frage doch immer noch die: „Na, gibts auch was Gutes zu essen?“ — und da heisst es eben den extravaganten Wünschen entgegenzutreten. Wenn in allen Betrieben die Einheitlichkeit einsetzt, dass nirgends die bekannten Bevorzugungen eintreten — la même manière de manger —, dann hören gabs consequent die Versuchsgäste à la «wenns geht, so gehts» auf und man lernt dann ein für allemal doch einsehen, dass es mit der Solidarität der Herren Hoteliers besser bestellt ist, als man im gewöhnlichen — eben zu kriegerischer Zeit so oft erfährt — mit den Worten: „Ja, beim Dingsdags gabs noch (Hört, hört!) so allerlei“. Abgefahren damit — und zusammenstehen! — Jetzt schwingt Meister Document die Kochkelle und sein Sautier heisst Economie. Es dürfen keine Rücksichten mehr walten als die, welche man auf seinen Kollegen zu nehmen hat, dem es entsprechend weniger gut oder schlecht geht. Den grössten Dienst leistet sich jeder Hotelier, wenn er ohne Rücksicht auf die Person dem Programm der Sparsamkeit und Einschränkung zustimmt, und zwar möglichst bald! Immer noch besser spät als nie — wenn den verflixten «que dira tel ou tel?» — n'importe! Das Interesse eines ganzen Volkes — und nicht minder die Landesversorgung — bei einer solchen Notlage, sie verdienen weitgehendste Berücksichtigung. Setze man Sonderwünsche auf den à la carte-Zettel und lasse sie bezahlen — zahlen, das die Schwarten krachen. So hat man es anderorts schon lange gemacht — und niemand ist abgereist.

Eines Obers Meinung, dem seine Heimat lieb ist.

Von einem Vereinsmitglied in der Zentralschweiz erhalten wir zum gleichen Thema folgende Zurschrift:

Der Vorschlag in Nr. 7, es sei in den Hotels II. Ranges, eventuell auch in den erstklassigen Häusern, inskünftig die Vorspeise im Menü wegzulassen, kann nicht als glücklich bezeichnet werden. Das bescheidenste Haus I. Klasse könnte somit seine zwei Gänge geltend machen und vom besten Hotel II. Ranges würde es heissen: nur Suppe, Fleisch und Gemüse, — trotzdem mancher Gast in letzterem vielleicht ehensoviel oder mehr bezahlt als im ersteren. Von dem geplanten Unterschied ist förmlich abzuraten!

Kochlehrlingsprüfungen im Jahre 1917.

(Mitgeteilt vom Zentralbureau der Union Helvetia in Luzern.)

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetia geprüften Lehrlinge.

Datum der Prüfung	Name des Lehrlings	Heimort	Name und Ort des Hotels (Lehrstelle)	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten		Prädikat	
					Schweizer Hotelier-Verein	Union Helvetia	theoretisch	praktisch
12. März	Blaser Roger	St. Imier	Hotel Bären, Langenthal	2 J. 10 M.	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
19. „	Boller Albert	Wetzikon	Hotel Victoria, Luzern	3	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
21. „	Marlin Eduard	Pratteln	Hotel International, Lugano	2	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
26. Januar	Müller Alfred	Schönenwerd	Hotel Aarhof, Olten	2	M. Schachenmann	H. Huggler, J. Caviezel	2	2
28. März	Reuter Eduard	Basel	Hotel & Pension Strela, Davos-Platz	2	M. Schachenmann	H. Huggler, J. Caviezel	2	1
30. „	Isler Wilhelm	Richterswil (Zch.)	Hotel Bären, Baden	2	Fr. Steiger	O. Wymann	1	1
9. April	Horisberger Karl	Auswil (Bern)	Bürgerhaus Restaurant, Bern	2	A. Mennet, A. Haldimann	A. Imer	2	2
9. „	Weber Gustav	Langnau	Bürgerhaus Restaurant, Bern	2	A. Mennet, A. Haldimann	A. Imer	2	2
16. „	Widmer Fritz	Wynau	Zytglogge Restaurant, Bern	2	A. Mennet, A. Haldimann	A. Imer, Ch. Wyss	2	2
19. „	Wälchli Armand E.	Madiswyl	Hotel Favorite, Bern	2	A. Mennet, A. Haldimann	Ch. Wyss	1	1
16. „	Müller Alfr.	Zürich	Bahnhofbuffet, Chur	2	E. Bütikofer	L. Nadig	1	2
25. „	Schöni Fritz	Heimenschwand	Dr. Turbans Sanatorium, Davos-Platz	2	J. Meier	H. Huggler, J. Caviezel	1	2
26. „	Herrmann Adolf	Langnau	Hotel du Soleil, Delémont	2	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	2	2
28. „	Naef Hermann	Dietikon	Neues Posthotel, St. Moritz	1 J. 10 M.	E. Baumann	O. Wymann	3	1-2
30. „	Vaterlaus Fritz	Berg (Zch.)	Hotel Bielerhof, Biel	2	O. Mennet	Ch. Wyss	3	2
21. Mai	Rosset Olivier	Lausanne	Hotel Bristol, Bern	2	Ad. Haldimann	A. Imer, Ch. Wyss	1	1
2. Juni	Schmid Heinr.	Niederhasli	Hotel Rhätia, Arosa	2	Fr. Steiger	O. Wymann	2	2
4. „	Ineichen Franz	Eglisau	Hotel Alexandra, Arosa	2	C. Schelling	J. Bantli	2	1
18. „	Hauser Hans	Schüpfen	Hotel de la Poste, Bern	2	A. Imer, A. Haldimann	A. Imer, A. Haldimann, Ch. Wyss	1	1
4. „	Bodmer Joh.	Därliken	Sanatorium Schatzalp, Davos	2 J. 4 M.	J. Meier	H. Huggler	1	1
14. „	Roshard Jos.	Jona	Hotel du Soleil, Delémont	3	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1	1
26. Juli	Staufner Jak.	Basel	Hotel Belvédère, Davos-Platz	2	J. Meier	J. Caviezel	1	1
22. August	Schumacher Paul	Mels	Hotel Glarnerhof, Glarus	2	Schoch	P. Grob	1-2	1-2
22. „	Niggli Ernst	Heriswyl (Sol.)	Hotel Bristol, Bern	2	A. Imer	Ch. Wyss	2	1
30. „	Gros Albert	Lausanne	Hotel Bernerhof, Bern	2	A. Imer, A. Mennet	Ch. Wyss	3	2
11. September	Schmid Carl	Ober-Ehrendingen	Restaurant Café Spitz, Basel	2	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1	1
1. Oktober	Schnebeli Hans	Winterthur	Hotel Victoria, Luzern	2½	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
3. „	Schmidli Ernst	Yvonand	Hotel Rütti, Luzern	2½	H. Haefeli	J. Fenner	1	1
12. „	Troxler Jos.	Sursee	Hotel Engel, Luzern	2	H. Haefeli	J. Fenner	1	2
16. November	Nussbaum Jos.	Ober-Aegeri	Sanatorium Inner-Arosa	2	C. Schelling, W. Wettengl.	J. Bantli, Birkmaier	1-2	1-2
10. Dezember	Bongard Paul	?	Kantine Beundenfeld, Bern	3	Ad. Haldimann, A. Imer	Ch. Wyss	1	1
14. „	Bracher Rud.	Ruegsau	Hotel Bären, Bern	2	A. Mennet, A. Haldimann	Ch. Wyss	2	2
11. „	Hitz Paul	Herisau	Hotel Kurhaus A.-G., Davos-Platz	2	M. Schachenmann	H. Hugler, E. Wieser	1	1

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und des Intern. Verbandes der Köche geprüften Lehrlinge.

(Mitgeteilt vom Verband der Köche, Landesverwaltung Schweiz, Zürich.)

Datum der Prüfung	Name des Lehrlings	Heimort	Name des Lehrlokals	Ort	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten			Prädikat	
						Schweizer Hotelier-Verein	Union Helvetia	Landesverwaltung Schweiz des I. V. K.	theoretisch	praktisch
April	Armin Baur	Bern	Hotel Pelikan	Zürich	Jahre 2	Steiger	Steiger	Schott	1	2
„	Paul Preg	Wädenswil	Hotel Royal	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	2	1
„	E. Wollenweider	Pfäffikon	Hotel St. Gotthard	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schöfl	1-2	1
„	E. Waldburger	Hundwil	Hotel Limmathof	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	1-2	1
„	Eug. Weissruger	Zürich	Hotel Schwert	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	2	1-2
„	Ernst Müller	Wohlen	Hotel Central	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	1-2	1
„	Oskar Schätti	St. Gallen	Restaurant Huguenin	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	2	2
„	Willy Brauer	Chemnitz	Hotel St. Gotthard	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	1-2	2
„	Ernst Fischer	Bertschikon	Hotel National	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	1	1
„	Ernst Moser*)	Lachen	Hotel du Lac	Rapperswil	2	Steiger	Steiger	Schott	2	2*)
„	Emile Schenk	?	Hotel Glockenhof	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	2	2
„	Otto Zahn	?	Hotel Pelikan	Zürich	2	Steiger	Steiger	Schott	2	2
„	Rob. Leuenberger	?	Traiteur Vögeli	Zürich	2½	Steiger	Steiger	Schott	1	1-2
„	Arnold Siegrist	Seengen	Stadt-Casino	Basel	2	Tritschler	—	Ulmer	2	1
„	Hermann Hafner	Bremgarten	Buffet Central	Basel	2	Tritschler	—	Ulmer	2	1
„	Theodor Eckel	Basel	Hotel Euler	Basel	2	Tritschler	—	Ulmer	2	2
„	Ernst Pletscher*)	Zürich	Palace-Hotel	Caux	2	Steiger	Steiger	Schott	3	2
„	Ernst Schnebeli	Zürich	City-Hotel	Zürich	2½	Steiger	Steiger	Schott	1	1-2
„	Jules Peyer	Olten	Hotel Engel	Wädenswil	2	Steiger	Steiger	Schott	2	2
„	Michel Hermann	Bönigen	Restaurant Alte Bayrische	Basel	2	für Wirte-Verein	—	Ulmer	3	2
„	Ernst Bauholzer	Buchs	Restaurant Kunsthalle	Basel	2	» Wanner	—	Ulmer	3	3
„	Reinhard Lipp	Zürich	Restaurant Schlüsselzunft	Basel	2	» Wanner	—	Ulmer	2	2
„	Albert Christen	Reimendingen	Restaurant Alte Bayrische	Basel	2	» Wanner	—	Ulmer	2	2

*) Wurden auf der Meise in Zürich geprüft.

DEMANDEZ LES GRANDES MARQUES

au négociant et à l'hôtel



Champagne
Heidsieck Monopole - Reims
 Bouchard Aîné & Fils, Beaune
 Henri Coursier & Cie., Bordeaux
 Delaforce Sons & Co., Oporto-London
 Courvoisier S. A., Jarnac-Cognac

Liqueur
Cordial Médoc - Bordeaux



SCHUTZ-MARKE

**A. SENNHAUSER'S
HELVETIA
Backpulver**

**Puddingpulver
Crèmepulver
Saucepulver**

für Hotels und Restaurants - bel kilowisem Bezugs sehr vorteilhaft.

Nährmittel-Fabrik Helvetia
A. Sennhauser, Zürich
Rezeptbuch gratis, 2506

Hoteller sucht p. Occasion
ca. 50 m. Läufer

in Moquet oder Bouclé, gut erhalten, zu kaufen. Ferner:
60-80 St. Kaffeelöffel

event. auch Limonade- und Eiskaffee. Schriftliche Offerten erbeten unter Chiffre P. 2561 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen

Wir haben gegenwärtig eine Anzahl kleinere und grössere

Hotels

(Jahres- u. Saisongeschäfte) sowie

Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants

in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Eichacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes und ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürdige Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Strengreelle u. gewissenhafte Vermittlung. 2484
Feinste Referenzen.

Schmierseife

weiss und gelb, in Kübeln von 35-65 Kilogramm, garantiert 3169 gute Qualität (Za. 17176) à Fr. 1.50 per Kilo.

Lagerhaus
Weiti-Furrer A.-G.
Müllerstrasse 16, Zürich.

**Mineralquelle
GOLLSAU**

VERJANDT
BÜRO

IN ZÜRICH

Steuergläsauer auf den Tisch, denn es ist gut u. schweizerisch

Die Vormundschaftsbehörde der Bürgergemeinde Biel sucht auf Kommandes Frühjahr einen intelligenten Jüngling als

Rochlehrling

P. 1425 U in gutes Haus 2533

zu plazieren.

Offerten sind zu richten an die Burgerratskanzlei, Biel.

MONTREUX.

A louer Hôtel non meublé entre garo et débarcadère. Belle situation. 40 chambres. Confort moderne. S'adresser: London House, Montreux.

Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz

Kein Ersatz

sondern das vollständige, natürliche, echte **Ei**

aber in ausgedünstem Zustand, ohne Beimischung.

Vorteile:
Kein Bruch
Kein beschädigtes Ei
Volle Ausnützung.
Man probiere es mit einer Omelette.

Für Hotels, Restaurationen etc. in Bächsen von 5, 10 und 50 Kilos.

Generalvertretung für die Schweiz der Etablissements von **JOHN LAYTON & CO LTD, LONDON**

11, Rue du Port GENÈVE Rue du Port, 11
Jede Auskunft wird auf Wunsch erteilt.

Kein Ersatz • Kein Ersatz • Kein Ersatz

**NEUCHÂTEL
PERRIER**

SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.

Za 1314 g 3133

Montana-Vermala (Valais)

A vendre Pension Grand Chalet.

pour cause de décès, la 25 chambres, avec balcons, tout confort. Situation splendide pour clinique. Pour les conditions s'adresser à l'avocat-notaire **P. Devautryer, Sierre.** 2531

Schweizerische Actien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH

Fabrik sanitärer Einrichtungen

**SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & CIE, ZURICH**

Fabrication d'appareils sanitaires 2417

Brotkartenfreie Biscuits

Petits fours assortiert
Maccarons surfin :: Dessert assortiert
per Kilo Fr. 7.25. 2530

Nur für Schweizer-Konsum.

Fabrikniederlage **D. Hermerding, Bern.**

Grosses, bestrenommiertes Restaurant in Zürich

sucht zu baldigem Eintritt tüchtigen, zuverlässigen und energischen

Chef de service

(Schweizer), sprachenkundig, durchaus gewandt im Verkehr mit dem Publikum sowie in der Beaufsichtigung und Leitung des Personals; in Küchen-, Keller- und Restaurationsbetrieb bewandert. Gut honorierte Stellung. Ausführl. Offerten besendet von Zeugnischriften, Referenzen und Photographie an **Bahnpostfach 20,824, Zürich.** 2525

Verkauf event. Verpachtung

Grand Hotel mit anschliessender Kuranstalt

in
erstklassigem, berühmtem Luftkurort

auch sehr geeignet als Sanatorium oder Erziehungsanstalt.

Anfrage unter Chiffre W. R. 2472 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Dr. Krayenbühls Nervenheilanstalt „Friedheim“

Zihschlacht (Schweiz), Eisenbahnstation Amriswil.

Nerven- u. Gemütskranke, Entwöhnungskuren

(Alkohol, Morphium, Kokain usw.) • Sorgfältige Pflege. • Gegründet 1891.

Hausarzt: **Dr. Wannier.** Mg. (Za 1033 g/3147) Chefarzt: **Dr. Krayenbühl.**

P. 90786 L. **L'HORAIRE ULTRA-RÉDUIT** 5238

restitue de l'importance aux petites villes.

A louer de suite ou à vendre

Hôtel-Pension du Lac, Coppet

restauré récemment. Terrasse renommée.

Offres à Case post. No. 10,356, Lausanne-Maupas.

**7000 garantiertem
Lagerbestand**

Jedem Besitzer einer gezogenen Serie = 30 Lose der **Schweizer. Prämien-Obligationen der Typographia Bern** innerer der ersten 28 Ziehungen.

Jedes dieser Lose wird zurückbezahlt sei es mit einem Haupttreffer von Fr. 50,000, 30,000, 20,000, 10,000, 5,000, 2,000, 1,000, oder wenigstens mit der Einlage von Fr. 10 im Laufe von 200 grossen Ziehungen. Summe der Gesamttreffer Fr. 3,028,370.

Darunter die Haupttreffer:	
1 à	Fr. 50,000
1 à	30,000
2 à	20,000
2 à	10,000
2 à	5,000
2 à	2,000
11 à	1,000
1 à	500
2 à	200
2 à	100
183 à	50
und 14,846 verschiedene à	100
Fr. 200, 100, 100 usw.	

Koncessionäre d. Prämien-Anleihe der Typographia Bern:

Bankeffekten- und Kommissionshaus A.-G. Bern, Monbijoustr. 15

Telephon 48 20
Postcheckkonto: 1111/291

Die Ziehungen werden unseren Kunden zugängig gestellt.

Bestellschein

An das Bankeffektenhaus A.-G. Bern, Monbijoustrasse 15
Koncessionäre des Typographia-Prämien-Anleihe.

Hiermit bestelle ich bei Ihnen:

..... Stück Original-Prämienobligation der Typographia Bern à 10 Fr. per Stück.
..... Stück komplettes Serien (je 30 Prämien-Obligationen) à 300 Fr. per Serie.

*gegen Barzahlung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 10. in laufend. Rechnung.
*gegen monatliche Zahlungen à Fr. 10. in laufend. Rechnung.

Die bestellten . . . habe ich auf Ihr Postcheckkonto 1111/291 einbezahlt.
* Betrag . . . wolle Sie per Mahnung möglichst schnell bezahlen.
* Rechnungswesen durchstreichen.

Name: _____
Ort: _____

Tenancier

Ensuite de démission honorable du titulaire actuel, la place de tenancier du

NOUVEAU CERCLE à La Chaux-de-Fonds

est mise au concours. Entrée en fonctions le 1er Mai 1918.

Les offres détaillées, avec références, doivent être adressées à **M. Théophile Rubeli**, président de la Commission administrative, qui donnera tous les renseignements concernant le cahier des charges. 5241

Gesucht Direktion

von kinderlos. Ehepaar, Schweizer, immer in leitender Stellung tätig gewesen. Hochgebirge bevorzugt. Offerten unter **F. 25340 H.** an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Jede Art - jede Preislage in

Vorhängen

Praktische Stoffe für Zimmer. Spezialitäten f. öffentl. Räume. Muster sof. zu Dienst.

F. Stäheli & Co.
St. Gallen 10.

Unsere Mitglieder sind gebeten, die Inserenten unseres Blattes in erster Linie zu berücksichtigen.

Buchhaltungen

Neueinrichtungen
Nachtragungen
Ordnern vernachlässigter Buchhaltungen
Bilanzen
Za. 2554 g besorgt zuverlässig und diskret 3164

E. Isler, Zürich
Turnerstrasse Nr. 27.

Feinster Apéritif :: Feinster Liqueur

**Allein echtes
Burgermeisterli**

:: nicht trübend ::
dem neuen Gesetz entsprechend

Fabr. seit 1815 :: Alleiner Fabrikant
E. Meyer, Basel

Prämirt: Bern 1857, Basel 1877, Zürich 1883, Paris 1889
Basel 1901 Goldene Medaille 2235

Aus erst. Hand zu verkaufen: Aus 1^{er} Früchten u. Zucker, ohne Beimischung bereitet

Brombeer-Confiture
in Kesseln à Fr. 2.50 per Kilo, franko.

Aepfel- und Birnen-Honig
in Kesseln à Fr. 3.- per Kilo.

Die Kesseln wiegen 6 Kilo und werden brutto für netto verkauft und in Retourgabe mit Fr. 2.- rückvergütet. Bestellungen an **Hermann Kunz**, zum Seehof, Männedorf. 2564

TEE

P. 971 G 5235

CEYLON u. SOUCHONG

offen und gepackt, offeriert in bester Qualität

Charles Osterwalder, St. Gallen

Kolonialwaren en gros, beim Speisertor. • Telephon 935.

Hotel-Verkauf.

In Zürich, in nächster Nähe des Hauptbahnhofes, ist ein **Hotel II. Ranges** (ca. 100 Betten), unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. Die Gebäulichkeiten und das Mobiliar befinden sich in gutem Zustande. Lage und Frequenz sind vorzüglich. Die Liegenschaft kann auch für beliebige andere Geschäftszwecke verwendet werden. Nähere Auskunft erteilt:

Das Sachwalterbureau
J. Beringer, alt Stadtmann, und **Dr. jur. E. Bosshart**,
(Oe F. 1468 Z.) Schweizergasse 14, Zürich I. 4078

**Mandelkernenöl
Haselnusskernenöl**

sind erstklassige Speiseöle, zum Backen, Kochen und als Salatöl verwendbar.

Charles Osterwalder, St. Gallen

Kolonialwaren en gros. — Telephon 935. 5234

Gebrüder Wieland
erstellen vorteilhaft

Elektrische Licht- und Kraftanlagen jed. Art

Bureau und Verkaufslokal:
Stampfenbachstr. 42, Zürich

AXA

KAFFEE-GROSSRÖSTEREI • MALZKAFFEE-FABRIK
S. PLÜSS, BASEL.

Fachmännlich ausgewählte Qualitätskaffee, Malzkaffee. Spezialmischung „Halb und Halb“. (21653)

Avis très important à M.M. les Hôtelières.

Avant la réouverture de vos établissements on d'y faire des changements hygiéniques, consultez et faites faire l'inspection des installations sanitaires, égouts, etc., par un spécialiste et obtenez pour la satisfaction de vos clients un certificat sanitaire, signé par ingénieur sanitaire diplômé de l'Association de l'Institut Royal d'Hygiène et de l'Institut Sanitaire de Londres. Adresser demandes sous chiffre L. 2563 M. au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich

Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai ZÜRICH 8 Utoquai 31
Telephon: Holtlingen 92.17

Klein-Kühlmaschine
„Autofrigor“ (völlig automatisch)

für
Hotels
Restaurants
und
Delikatessen-Handlungen.

Mehrfach patentiert
in vielen Staaten: (2073) 27.17

Fettskala zur Fettkarte.

Die eidgenössische Fettzentrale hat in Ausführung von Art. 9 der Verfügung des schweizerischen Volkswirtschaftsdepartements vom 16. Februar 1918 über die Fettkarte für die gewerbmässige Verarbeitung von Fett in Speisen und deren Abgabe folgende Fettskala zur Fettkarte aufgestellt, die Zahnenden des Publikums in den Hotel und Wirtschaften an leicht sichtbarer Stelle anzuschlagen ist:

	Fett od. Oel gr.	Butter gr.
Suppen		
Gehudene Suppen	2½ oder 2½	
Eier- und Mehlspeisen		
Spiegeleier per 2 Stück	5	
Rührei	10	
Omelette mit feinen Kräutern	10	
Omelette mit Käse	10	
Omelette mit Espilzen	15	
Flanckuchen	15 oder 15	
Nudeln oder Macaroni mit Zwiebeln	10 oder 10	
Macaroni mit Tomaten	5 oder 5	
Spätzli mit Zwiebeln	10 oder 10	
Käsekuchen, 8 Stück auf 1 Pfund Teig	25 oder 25	
Zwiebelkuchen, 8 Stück auf 1 Pfund Teig	25 oder 25	
Käseauflauf	25 oder 25	
Risotto	15	
Fische		
Fische gebacken	17½	
Fische geöffnet mit gewöhnlicher Sauce	10	
Fische grilliert	20	
Ochsenfleisch		
Rindsbraten gedämpft	5	
Hohrücken	5	
Ochsenfiletbraten	5	
Beefsteak	10 oder 10	
Beefsteak mit Madeira	10	
Entrecôte	10 oder 10	
Rampsteak	10 oder 10	
Doppel-Beefsteak (Chateaubriand)	15 oder 15	
Gulasch ungarisch	5	
Gulasch von Filet	10 oder 10	
Kutteln geschmetzelt oder Lyonnaise	10 oder 10	
Kutteln en sauce	5 oder 5	
Kutteln-Salat	5	
Ochsenmilzen oder -Leber	10 oder 10	
Kalbfleisch		
Braten	5	
Côtelette nature	10 oder 10	
Côtelette paniert	15 oder 15	
Schnitzel paniert	15 oder 15	
Schnitzel nature	10 oder 10	
Paprikaschnitzel	10	
Jägerschnitzel	10	
Fleischwügel	10 oder 10	
Voressen	7½ oder 7½	
Voressen weiss	7½ oder 7½	
Geschmetzeltes Kalbfleisch	10 oder 10	
Nierli oder Leberli	10 oder 10	
Lebersemiten	15 oder 15	
Milken	5 oder 5	
½ Hirs mit Weissauce	10	
Kalbskopf nach Schildkrötenart (en torte)	5	
Kalbskopf oder -Zunge in brauner Sauce	2½ oder 2½	
Kalbszunge in weisser Sauce	10	
Kalbskopf vinaigrette	5	
Kalbskopf gebacken	17½	
Kalbsaxe	10	
Kalbsfusse gebacken	17½	
Wildpret		
Wildschweinbraten	5	
Hasen- und Rehpfleger	10	
Hasen- und Rehbraten	5	

	Fett od. Oel gr.	Butter gr.
Hammelfleisch		
Schafschraoten	5	
Schafschotelette	10	
Hammelschops auf Rost	10 oder 5 gr. Oel	
Hammelpfeffer	5	
Nierli am Spiess	5 gr. Oel	
Lammbraten	5	
Gilzbraten	5	
Schweinefleisch		
Braten	5	
Côtelette nature	5 oder 5	
Côtelette paniert	15	
Pfeffer	7½	
Nierli, Leberli und Bratwurst	10 oder 10	
Bratwurst mit Zwiebeln	15 oder 15	
Geflügel		
½ Güggelei, Taube, Wildente und Rebhuhn	5 oder 5	
Bresshuhn und Bressente (¼)	5 oder 5	
Truthahn und junge Gans (Portion)	5 oder 5	
Kalte Braten		
1 Portion	5	
½ Portion	2½	
Gemüse		
Kartoffel-Röstli	10 oder 10	
Kartoffeln gebacken (pommes frites)	15	
Kartoffelstock	10 oder 5	
Kartoffelschnitz (pommes châteaux)	10 oder 10	
Grüne Erbsen und Bohnen	10	
Blumenkohl ohne reine Buttersauce	5	
Spargeln en sauce	10	
Sauerkraut	5	
Spinat oder Carotten	7½ oder 7½	
Espilze		
Eierschwämme	7½	
Steinpilze und Morcheln	10 oder 10	
Edelpilze (Champignons)	7½	
Salat		
Kopfsalat per Portion	5 gr. Oel	
Specksalat	5	
Gurkensalat	5 gr. Oel	
Tomatensalat	5 gr. Oel	
Kartoffelsalat	5-10 gr. Oel	
Gemüsesalat	5 gr. Oel	
Süsse Speisen		
Omelette mit Konfitüre oder Rhum	10	
Soufflé	15	
Puddings	10	
Saucen		
Weisse Sauce	10	
Braune Sauce	2½ oder 2½	
Vinaigrette	5 gr. Oel	
Fertige Tagesplatten garniert	7½-30	
Mittagessen und Nachtessen		
Suppe, 1 Gang und Gemüse	7½	
Suppe, 2 Gänge und Gemüse	7½-30	
Für extra bewilligte Festessen: entsprechender Zuschlag.		
Dessert eventuell extra zu berechnen; Butter- und Mehlcoupons je nach Beschaffenheit des Dessert extra abzufordern.		

Echelle de graisse pour la carte de graisse.

Selon l'art. 9 du décret du Département de l'Economie publique du 16 Février 1918, la Centrale fédérale des Graisses a établi une échelle de graisse, qui doit être affichée dans les Hôtels, Restaurants et Auberges, à un endroit bien en évidence, et dont voici la teneur:

	Graine ou Huile gr.	Beurre gr.
Potages		
Potages liés	2½ ou 2½	
Oufs et farineux		
Oufs au plat, 2 pièces	5	
Oufs brouillés	10	
Omelette aux fines herbes	10	
Omelette au fromage	10	
Omelette aux champignons	15	
Omelette plate	15 ou 15	
Nouilles ou macaronis aux oignons	10 ou 10	
Macaronis aux tomates	5 ou 5	
Spätzli aux oignons	10 ou 10	
Gâteau au fromage, 8 pièces par livre de pâte	25 ou 25	
Gâteau aux oignons	25 ou 25	
Soufflé au fromage	10	
Risotto	15	
Poissons		
Poissons frits	17½	
Poissons bouillis sauce	10	
Poissons grillés	20	
Bœuf		
Beuf braisé	5	
Roastbeef	5	
Filet de bœuf	5	
Beefsteak	10 ou 10	
Beefsteak au madère	10	
Ent. scôte	10 ou 10	
Rampsteak	10 ou 10	
Chateaubriand	15 ou 15	
Goulache hongrois	5	
Goulache à la minute	10 ou 10	
Tripes sautées ou Lyonnaise	10 ou 10	
Tripes en sauce	5 ou 5	
Salade de tripes	5	
Rognons ou foie de bœuf	10 ou 10	
Veau		
Rôti	5	
Côtelette nature	10 ou 10	
Côtelette panée	15 ou 15	
Escalope panée	15 ou 15	
Escalope nature	10 ou 10	
Escalope au paprika	10	
Escalope chasseur	10	
Panquette de veau	10 ou 10	
Ragoût de veau	7½ ou 7½	
Blanquette de veau	7½ ou 7½	
Emincé de veau	10 ou 10	
Rognons ou foie	10 ou 10	
Escalope de foie sautée	15 ou 15	
Ris de veau	5 ou 5	
½ Cervelle au vin	10	
Tête de veau en tortue	5	
Tête ou langue de veau sauce brune	2½ ou 2½	
Langue de veau sauce blanche	10	
Tête de veau vinaigrette	5	
Tête de veau frite	17½	
Jarret de veau	10	
Pieds de veau frits	17½	
Gibier		
Sanglier	5	
Civet de lièvre et de chevreuil	10	
Rôti de lièvre et de chevreuil	5	
Monton		
Rôti	5	
Côtelettes	10	
Chops de monton grillés	10 ou 5 gr. huile	
Ragoût de monton	5	
Rognons à la broche	5 gr. huile	
Agneau	5	
Cabris	5	
Porc		
Rôti	5	
Côtelette nature	5 ou 5	
Poulet et Caneton (¼)	15	
Ragoût	7½	
Rognons, foie, saucisse	10 ou 10	
Saucisse aux oignons	15 ou 15	
Rôti froid		
½ Poussin, Pigeon, Canard sauvage et Perdreau	5 ou 5	
Poulet et Caneton (¼)	5 ou 5	
Dindon et Oie (la portion)	5 ou 5	
Rôti froid		
1 portion	5	
½ portion	2½	
Légumes		
Poissonnes sautées	10 ou 10	
Poissonnes frites	15	
Poissonnes purées	5	
Poissonnes châteaux	10 ou 10	
Petits pois et Haricots verts	10	
Choux-fleurs sans sauce au beurre	10	
Asperges sans sauce au beurre	10	
Choucroute	5	
Epinards ou Carottes	7½ ou 7½	
Champignons		
Chanterelles	10	
Cèpes et Morilles	10 ou 10	
Champignons	7½	
Salade		
Laitues (par portion)	5 gr. huile	
Salade de lard	5	
Salade de concombre	5 gr. huile	
Salade de tomates	5 gr. huile	
Salade de pommes de terre	5-10 gr. huile	
Salade de légumes	5 gr. huile	
Entremets		
Omelette aux confitures ou au rhum	10	
Soufflés	15	
Pouding	10	
Sauces		
Sauce blanche	10	
Sauce brune	2½ ou 2½	
Sauce vinaigrette	5 gr. huile	
Plats du jour garni	7½-30	
Dîner et souper		
Potage, 1 plat et légumes	7½	
Potage, 2 plats et légumes	7½-30	
Pour banquet autorisé: supplément.		
Pour les Entremets: des coupons de graisse et de farine peuvent être exigés selon la composition des mets.		

