

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 3 (1894)  
**Heft:** 24

**Artikel:** Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins : Bericht des Aufsichtsrates über das erste Schuljahr. Teil IV  
**Autor:** Dreifus, M. / Tschumi, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-522156>

### **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:** 22.02.2026

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

Basel, den 16. Juni 1894.

Bâle, le 16 Juin 1894.

Erscheint Samstags.

Paraissant le Samedi.

**Abonnement:**

Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 3.— halbjährlich.  
Ausland:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Österreich und Italien:  
Bei der Post abnommt:  
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vereinmitglieder  
erhalten das Blatt gratis

**Inserate:**

20 Cts per 1 spatige Petit-  
zeile oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Vereinmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

N° 24.

# Hôtel-Revue

**Abonnements:**

Pour la Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 3.— pour 6 mois.  
Pour l'Étranger:  
Envoi sans bande:  
Fr. 7.50 par an.  
Pour l'Allemagne,  
l'Autriche et l'Italie,  
Abonnement postal:  
Fr. 5.— par an.  
Les sociétaires reçoivent  
l'organe gratuitement.

**Annonces:**

20 cts. pour la petite ligne  
ou son espace.  
Rabais en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
payent moitié prix.

3. Jahrgang

3<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hoteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expédition: Rue des Étoiles No. 23, Bâle.  
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

**Offizielle  
Nachrichten.**

**Nouvelles  
officielles.**

**Mitteilungen**

**aus den Verhandlungen des Vorstandes**  
vom 7. Juni 1894.

Es wurde beschlossen, dem internationalen Verein der Gasthofbesitzer anlässlich der am 11. Juni in Köln stattfindenden Feier des 25jährigen Vereinsbestandes eine Glückwunsch-Adresse zu übersenden. (Siehe Festbericht. Red.)

In den Verein und speziell in die Sektion Genfersee wird auf 1. September aufgenommen:  
Herr J. A. Neubrand, Hôtel Continental, in Montreux.

Von dem eingesandten Berichte der Aufsichtskommission für die Fachschule über das erste Schuljahr (15. Oktober 1893 bis 15. April 1894) wird Notiz am Protokoll genommen.

Nachdem der Vorrat an Formularen für Anstellungsverträge vergriffen ist, wird der Neudruck derselben angeordnet.

Es wurde beschlossen, die für die Sektion Graubünden noch ausstehende Wahl eines dritten Verwaltungsratsmitgliedes demnächst vorzunehmen.

Luzern, den 7. Juni 1894.

Schweizer Hotelier-Verein:  
Der Präsident:  
J. Döpfner.

**Extrait des délibérations du Comité.**

(Séance du 7 Juin 1894.)

Il est décidé d'envoyer à l'Association internationale des propriétaires d'hôtels, qui célébrera le 11 Juin à Cologne le 25<sup>e</sup> jubilé de sa fondation, une adresse de félicitations.

A dater du 1<sup>er</sup> Septembre,  
M. J. A. Neubrand, Hôtel Continental, à Montreux, fera partie de la Société comme membre de la Sektion Luc Léman.

Il est pris note au procès-verbal du rapport du Conseil de surveillance de l'Ecole professionnelle sur la première année scolaire (15 Octobre 1893 à 15 Avril 1894.)

La provision de formulaires pour contrats d'engagement étant épuisée, il sera tiré une nouvelle édition de ce document.

Il est décidé de procéder à bref délai à la repourvue du poste encore vacant d'un 3<sup>e</sup> administrateur pour la Sektion Grisons.

Lucerne, le 7 Juin 1894.

Société Suisse des Hoteliers:  
Le Président:  
J. Döpfner.

**Fachliche Fortbildungsschule  
des Schweizer Hotelier-Vereins**

in Ouchy-Lausanne.

Bericht des Aufsichtsrates über das erste Schuljahr.  
(15. Oktober 1893 bis 15. April 1894.)  
(Schluss.)

**IV.**

**Bericht des Herrn Dreifus.**

Mit Rücksicht auf die verschiedenen Elemente, aus welchen die Schule zusammengesetzt war, habe ich die praktischen Übungen derart eingerichtet, dass die Anfänger dieselben möglichst ausüben könnten; aus diesem Grunde musste ich mich vor allem mit den einfachsten Dingen befassen und den betreffenden Unterricht solange wiederholen, bis ich mich überzeugt hatte, dass sämtliche Schüler letzteren richtig

begriffen und sich dessen praktische Anwendung angeeignet hatten.

Im Anfang zeigte ich den Schülern, in welcher Weise man einen Suppenteller fasst und 2—3 solche gleichzeitig mit einer Hand trägt. Nach einiger Zeit gelangte ich zu einem befriedigenden Resultate. Sodann gingen wir zu schwierigeren Sachen über und ich unterrichtete die Schüler über alles, was meines Erachtens in das mir anvertraute Fach einschlug. Ich lehrte sie das Tischdecken für die Table d'hôte, für das Frühstück, für das Restaurant, sowie auch das Falten der Servietten. Sodann hatten die Schüler die Table d'hôte vollständig zu decken und dieselbe wie in Wirklichkeit zu servieren. Ebenso zeigte ich ihnen, wie der Tisch und zwar die Teller und sämtliches Geschirr abgetragen werden soll.

Als praktische Verwertung des Gelernten haben die Schüler, teils in Gruppen, teils in Gesamtheit, im Hotel Beau-Rivage und Hotel du Château anlässlich von Banketten, Hochzeitsessen oder einfach bei der Table d'hôte serviert.

**V.**

**Bericht des Herrn Tschumi.**

Bei der Verteilung der Lehrfächer erhielt ich diejenigen der Buchhaltung und der Hoteleinrichtung. Meine Thätigkeit umfasste also einen ziemlich trocknen, bei Schülern nirgends beliebten Stoff; man soll sich daher über den Mangel an Begeisterung beim Unterricht nicht wundern und ich muss sagen, dass die mir obliegende Aufgabe ziemlich undankbar war. Für den Unterricht habe ich keines der in Schulen gebräuchlichen Handbücher verwendet; von Anfang an betrat ich das praktische Feld und entnahm mein gesamtes Lehrmaterial aus dem Hotelbetrieb, wie er in Wirklichkeit gehandhabt wird.

Jeder Schüler musste sich einbilden, er sei Eigentümer des Hotel d'Angleterre geworden und müsse dasselbe vom 1. November an auf eigener Rechnung führen. Von einer Hypothese ausgehend, versuchte ich, den Schülern die praktische Führung von Hotelbüchern beizubringen. Im Laufe des Unterrichts habe ich wiederholt betont, dass ich keineswegs beabsichtige, meine Schüler eine besondere Methode des Rechnungswesens, sondern die allgemeinen Grundsätze und die verbindlichen Formen der Buchhaltung zu lehren, damit sie später als Eigentümer, Pächter oder Direktoren von Hotels genau wissen, wie sie sich verhalten sollen und welche Verpflichtungen sie zu erfüllen haben.

Nach einigen kurzen Erörterungen über die Bedeutung der Buchhaltung im allgemeinen und für die Hotels im besonderen, und nachdem ich den Schülern klargelegt hatte, dass eine genaue und gewissenhafte Buchführung der Grundstein des Gedeihens in unserm Berufe sei, haben wir das teilweise Inventar des Hotel d'Angleterre und sodann, mittelst approximativer Schätzungen das vollständige Inventar mit Vermögensbildung am 1. November aufgestellt. Am gleichen Tage wurde die einfache Buchführung mit Kladde, Journal, Kassabuch, Hauptbuch begonnen und successiv in die betreffenden Bücher jedes bis 31. Dezember vorgekommene Geschäft gebucht. Bei diesem Punkte angelangt, haben wir den definitiven Rechnungsabschluss vorgenommen. Ich habe dargelegt, dass das Inventar überhaupt am Ende jedes einzelnen Jahres gemacht werden solle, da jedoch dies bekanntlich eine riesige Arbeit in einem Hotel bildet, und das Inventar überdies zahlreiche Gegenstände umfasst, deren Wert nicht viel variiert, so sind wir zu dem Schluss gekommen, es sei zweckmässig, das Inventar von allem was konsumiert wird, zu machen, dagegen der Gebrauch der übrigen Gegenstände während einem gewissen Zeitraum bis zur vollständigen Erneuerung des Inventars auf jeder Rechnung mit so und so viel Prozent abzuschreiben.

Unter praktischer Anwendung dieses Grundsatzes haben wir sämtliche Rechnungen abgeschlossen und

und ein neues Inventar sowie die Bilanz pro 31. Dezember 1893 aufgestellt. Alle diese Arbeiten sind aus den von den einzelnen Schülern aufbewahrten Heften ersichtlich.

Nach Erledigung der einfachen Buchführung hätte ich in Gemässheit meines Lehrplanes die doppelte Buchhaltung beginnen sollen; da jedoch dieser erste Teil viel mehr Zeit in Anspruch genommen hatte, als ursprünglich vorausgesehen war, und ich überdies beobachtet hatte, dass sogar die besseren Schüler Mühe hatten, meinen Unterricht in der einfachen Buchhaltung zu folgen, so musste ich mein Programm ändern und mich damit begnügen, während der noch zur Verfügung stehenden Unterrichtsstunden die Schüler mit praktischen Übungen zu beschäftigen und zwar: Ausfüllen von Gutscheinen, Uebertragen derselben in das Saalregister, Ausfüllen der Bücher von Zimmermädchen, Etageportiers, Saalkellner, Concierges etc., Muster des Notizbuchs eines Hoteliers zur Einschreibung von Lunchs, Dinners, Verfahren bei Ausfertigung einer Hotelrechnung, Keller, Kontrolle, Tageskeller, Ausschreibung der einzelnen Hotelrechnungen für die verschiedenen Rechnungsrubriken. Alle diese Arbeiten wurden in Heften oder auf grosse Papierbogen ausgeführt und werden den Schülern nötigenfalls später noch dienlich sein.

Als Vorlage zur praktischen Buchhaltung musste jeder Schüler ein kleines stets bereinigtes Kassabuch führen, in welches er seine sämtlichen Ausgaben und Einnahmen einzutragen hatte. Wiederholtermassen prüfte ich diese Heftchen und habe sie stets, mit einigen wenigen Ausnahmen, in Ordnung gefunden.

Die Ausführung dieser verschiedenen Arbeiten hat einen so erheblichen Teil der mir zur Verfügung stehenden Lehrstunden in Anspruch genommen, dass mir für den Unterricht über Hoteleinrichtung sehr wenig Zeit übrig blieb. Um die Schüler wenigstens mit den allgemeinen Grundsätzen dieses Lehrfaches bekannt zu machen, besprach ich mit ihnen die Einteilung des Untergeschosses und des Parterres. Nach Aufzeichnung der verschiedenen Lokale und Erklärung ihres Zweckes mussten die Schüler Skizzen dieser Stockwerke anfertigen. Bei der Behandlung der Zimmereintheilung habe ich die allgemeinen, bezüglich Grösse, Lüftung und Licht der Räume und Gänge zu befolgenden Regeln, sowie auch die zu vermeidenden Uebelstände erwähnt.

Um den Fleiss der Schüler anzuspornen und gleichzeitig die Eltern über die Leistungen ihrer Kinder in der Anstalt im Laufenden zu halten, haben wir in regelmässigen Zwischenräumen Zeugnisse versandt, in welchen jeder Lehrer eine für sein Lehrfach geltende Note nebst den ihm als erforderlich oder zweckmässig erscheinenden Bemerkungen eingetragen hatte. Sodann haben wir diese Noten als Basis der Diplomen genommen, damit der Wert der Leistungen eines jeden Schülers nicht lediglich durch die kleine Schlussprüfung festgestellt werde. 23 Diplome wurden ausgestellt, jedes 3 Noten enthaltend, und zwar die erste für die Arbeit, die zweite für die erworbenen Kenntnisse und die dritte für das Betragen.

	Sehr gut	Gut	Ziemlich gut
Für die Arbeit ergaben sich	12	10	1
„ „ Kenntnisse „	9	9	5
„ „ das Betragen „	11	12	0

Am Schluss des Schulsemesters, den 13. April, fand eine kleine Prüfung in Theorie und Praxis statt, zu welcher die Eltern der Schüler sowie die Gönner der Anstalt eingeladen wurden. Wenn auch in dem neuen Institute noch einige Lücken und Mängel konstatiert werden mussten, so konnten sich doch alle Anwesenden überzeugen, dass die Fachschule ihr Wohlwollen verdient und dass Jeder sein Bestmöglichstes gethan habe, damit die uns anvertrauten Jünglinge die Schule im Besitz von gewissen, ihnen in Zukunft nutzbringenden Kenntnissen verlassen konnten.

Der Aufsichtsrat.