

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 31

Rubrik: Vermischtes

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: 21.02.2026

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

d'indiscipline grave se soit présenté. Du reste, nous avons dit et redit aux élèves qu'on tiendrait compte de tout en fixant leurs notes de conduite, et qu'ainsi ils n'auraient à s'en prendre qu'à eux-mêmes, si celles-ci n'étaient pas bonnes. En outre, deux témoignages expédiés pendant le cours ont fait savoir aux parents comment leurs fils travaillent et de quelle manière ils se conduisaient.

La santé des élèves a été fort bonne; à part une épidémie de grippe qui a fait garder le lit pendant trois ou quatre jours à plus de la moitié des élèves, il n'y a pas eu un seul cas de maladie grave. Madame Müller, comme toujours, a pris grand soin du bien-être de tous; et c'est sans doute grâce à elle que la santé de chacun s'est maintenue en si bon état. La nourriture préparée pour les élèves est à la fois saine et abondante, et l'exercice en plein air n'a pas manqué non plus à nos jeunes gens. Profitant du beau temps d'avant le Nouvel-An, nous avons pu faire un assez grand nombre de courses qui avaient pour but de faire respirer aux élèves l'air pur à pleins poumons, de leur apprendre à connaître la contrée dans laquelle ils se trouvaient et de leur montrer quelque chose d'intéressant et d'instructif. A Noël, un splendide et excellent dîner a été offert à l'école par M. Müller. La plupart des élèves sont allés passer chez eux les vacances de Noël, et, après ce moment de répit, le travail a été meilleur à la reprise des classes. Pendant la dernière moitié du cours, le temps n'ayant pas été favorable, nous avons fait moins d'excursions; cependant nous mentionnerons entre autres une visite que nous avons faite à la brasserie de la Rosiaz, dont nous avons vu la nouvelle installation au complet et où nous avons été fort bien reçus. Messieurs Cornaz, marchands de vin, ne nous ont pas oubliés cette année non plus, et nous ont invités à nous rendre tous ensemble, maîtres et élèves, à leur vignoble de La Côte, Malessert. Là, leur caviste nous a donné toute une leçon théorique sur la manière de traiter et de soigner les vins, leçon qui a été reconnue excellente par la pratique.

Pour ce qui est des leçons, le programme choisi a été à peu de chose près, le même que celui de l'année précédente. Il n'y a eu qu'un seul changement important dans la répartition des branches d'enseignement: afin de décharger quelque peu M. Müller, et pour ajouter un nouvel élément au corps enseignant, M. Maillard, professeur de cuisine, a été chargé de donner les leçons de connaissance des marchandises pour tout ce qui se rapporte à l'art culinaire.

Comme la plus grande partie des élèves qui quittent l'école entrent dans les hôtels en qualité de sommeliers-volontaires, nous avons fait tout ce que nous avons pu afin de les bien former pour le service. Outre les repas de l'école qui ont toujours été servis par les élèves eux-mêmes sous les ordres de l'un d'entre eux plus habile ou plus expérimenté, comme chef, pendant tout l'hiver une escouade a aidé à servir les dîners de table-d'hôte du Beau-Rivage et chacun y a été à son tour. En outre, soit tous ensemble, soit une partie seulement, les élèves ont servi à divers banquets, fêtes et repas de noces à Morges, à Lausanne et à Ouchy. En un mot, nous n'avons pas laissé échapper une seule occasion qui pouvait contribuer à leur faire apprendre le travail dont ils auront à se charger plus tard, et de l'avis des personnes compétentes qui ont vu les mêmes élèves servir au commencement et à la fin du cours, de grands progrès ont été faits pendant cette période de six mois.

Cette année-ci, de même que les précédentes, un bon nombre de Sociétaires ont tenu à prouver l'intérêt qu'ils prennent à la bonne marche et au succès de l'école en consentant à recevoir chez eux nos élèves en qualité d'employés; et du fait que nous n'avons reçu aucune plainte des patrons qui ont occupé de nos jeunes gens des cours précédents, et que plusieurs d'entre eux nous en ont repris cette année, nous croyons pouvoir conclure qu'ils en ont été contents et n'ont pas eu à regretter le précieux appui qu'ils nous ont prêté jusqu'ici.

Outre les connaissances théoriques et pratiques que nous nous sommes efforcés de faire acquérir à nos élèves, nous avons voué beaucoup de soins à leur éducation en général et, en particulier, à la manière dont ils doivent se comporter vis-à-vis des étrangers; de sorte que les jeunes gens qui nous ont quittés doivent être en état de se présenter dans quelle société que ce soit sans avoir à rougir de leur maladresse ou de leur manque de savoir-vivre.

Nous avons été fort réjouis de voir se remplir rapidement les listes de souscriptions ouvertes à l'occasion de la nouvelle année en faveur de l'école professionnelle et former lors de leur clôture la belle somme de fr. 1335, aussi ne pouvons-nous pas assez remercier chaleureusement tous les nombreux donateurs qui ont voulu contribuer de leur bourse à assurer l'existence de notre institution qui mérite leur intérêt à tant d'égards. Grâce à eux, non seulement nous avons pu nous passer de puiser au fonds de réserve, mais encore nous avons eu le plaisir de boucler nos comptes de l'école avec un petit boni. Nous prions tous nos sociétaires et amis de la Suisse française comme de la Suisse allemande de bien vouloir continuer de nous aider à placer nos élèves et de faire des sacrifices pour eux, car ce n'est qu'avec leur appui moral et financier que l'école peut exister.

Les diplômes délivrés aux élèves de cette année ne valent pas ceux de l'année passée pour le travail comme pour la conduite. Cependant nous croyons pouvoir dire que les résultats obtenus ont été satisfaisants et que le cours qui vient d'être terminé ne sera pas sans porter de bons fruits. Si tous les élèves n'ont pas toujours travaillé autant qu'ils auraient pu et dû le faire, certains d'entre eux se sont donné beaucoup de peine et ont profité des leçons qu'ils ont reçues. En outre, il faut espérer que si les bons principes que nous avons cherché à inculquer à nos jeunes gens n'ont pas été mis en pratique immédiatement, il en restera à chacun quelque chose qui lui sera utile plus tard, dès qu'il sera en état d'en reconnaître la valeur.

Sur 30 diplômes délivrés il y a eu les mentions suivantes:

	Très bien	bien	assez bien
Pour le travail	10	18	2
Pour les connaissances	7	15	8
Pour la conduite	13	13	4

Le 11 avril, quelques parents, les maîtres et les élèves étaient rassemblés pour assister à la clôture officielle du cours. M. Tschumi a pris la parole quand l'excellent et copieux dîner qu'avait préparé M. Müller fut terminé, et après un discours où ceux qui le méritaient furent blâmés ou loués, les élèves furent licenciés avec recommandation de ne pas oublier qu'ils avaient été élèves de l'Ecole professionnelle, pour laquelle la Société fait de si gros sacrifices, et d'agir en sorte qu'ils fassent toujours honneur à cette institution dont les maîtres se sont dévoués pour le bien de tous ceux qui allaient la quitter.

Nos meilleurs vœux accompagnent nos anciens élèves et notre ardent désir est de les voir prospérer dans leur future carrière.

Le Conseil de Surveillance.



Kupferne Geschirre werden spiegelblank, wenn man sie mit den Blättern des Sauerampfers oder mit Essig in Lehm abreibt. Auch mit Heringslake, welche man mittels eines wollenen Lappens auf das Geschirr bringt, lässt sich dasselbe erzielen. In allen Fällen aber muss man gut nachputzen.

Eingetrocknete hölzerne Gefässe. Fässer und Wannen kann man schnell wieder verquellen lassen, wenn man sie mit Stroh oder schlechtem Heu anfüllt, mit Wasser vollgiest und einige Steine drauflegt. Das Wasser läuft zwar wieder ab, aber das angefeuchtete Stroh oder Heu befördert das Aufquellen des Holzes.

Grüne Erbsen kann man leicht aufbewahren, sodass man sie unverändert bis zur nächsten Ernte erhalten kann. Man löse dieselben, wenn möglich noch an demselben Tage, an welchem sie aus dem Garten gebracht wurden, aus den Schoten und entferne zunächst sorgfältig jede angestochene. Dann werden sie mit Salzwasser bedeckt, aufgekocht und ganz heiß in reine erwärmte Flaschen gefüllt, verkorkt und drei bis vier Stunden gekocht. Dem Salzwasser, in welchem die Erbsen aufgekocht sollen, ist auf je drei Liter Erbsen ein Gramm Salicylsäure beizugeben. Die Flaschen müssen selbstverständlich mit Blase, oder mit erwachtem Pergamentpapier, welches vor dem Kochen mit Harz bestrichen werden muss, verschlossen werden.

Kleine Chronik.

Baden. Gesamtzahl der Kurgäste am 28. Juli 7935. **Wiesbaden.** Herr F. Lissel verkauft das Hotel Victoria um 755,000 Mark an Herrn Gotthelf Guttmann.

Bruchsal. Herr Martin verkauft um 105,000 Mark das Gasthaus zum Krookodil an Herrn F. Höpfner.

Zürich. Herr C. Brack hat das Hotel Rigi am Bahnhof Enge, vormals Restaurant Seehof, neu eröffnet.

Bern. An der Neuengasse ist vor kurzem ein neues Hotel, "Hotel de la Poste" (garni), eröffnet worden.

Vitznau. Sämtliche Lokomotiven der Rigibahn sind nunmehr mit Rauchverzehrsapparaten versehen.

Weimar. Das Hotel Sächsischer Hof wurde von Herrn Goldthi aus Dobbeln um 135,000 Mark angekauft.

Rothenfels. Das Bad Elisabethen-Quelle kaufte von Wittwe Hemerle Herr Jönger aus Baden-Baden um 120,000 Mark.

Goldau. Der Gosthof zum Rössli ist in den Besitz des Wirtes des Bahnhof-Restaurant Goldau, Hrn. Simon, übergegangen.

Zürich. Im Monat Juni sind in den hiesigen Gasthäusern 18,163 Fremde abgestiegen, gegen 19,152 im Juni vorigen Jahres.

Bad Nauheim. Für Erbauung eines sechsten Badehauses fordert die hessische Regierung von den Landständen 400,000 Mk.

Melchtal. Seit einigen Tagen ist hier das Telefon eröffnet und hat nun der Kurort Verbindung mit Luzern und sämtlichen Telefonstationen der Schweiz.

Frankfurt a/M. Herr Albert Schipper hat sein Hotel "Stadt Frankfurt" auf Abbruch um den Preis von Fr. 520,000, ohne Inventar, an den Beamten-Bau-Verein verkauft.

Luxuszug London-Engadin. Die N.-O.-B. gibt bekannt, dass der Luxuszug London-Engadin vom 27. Juli an, statt wie bisher nur zweimal, wöchentlich viermal in jeder Richtung verkehren wird.

Rheinfelden. Die Villa Francke samt Umgelände ist zum Preise von 120,000 Fr. an Hrn. Dietrichs zur Krone übergegangen, welches mit diesem Besitztum seine Parkanlagen zum Grand Hotel des Salines vergrössern will.

Gablitz. Die Kaltwasserheilanstalt Bad Schlag bei Gablonz, Böhmen, die den Erbauer Tischer an 300,000 Kronen gekostet hat, ist an der Zwangsversteigerung für 120,000 Kronen in den Besitz des Baumeisters Herbig in Gablonz übergegangen.

Frequenz ausländischer Kurorte. Aachen 27622, Abbadia 2908, Baden-Baden 28816, Baden bei Wien m. P. 12563, Eisenach 17414, Ems m. P. 9820, Franzensbad 5009, Friedrichroda 4746, Karlsbad 26839, Kissingen 8792, Kreuznach 4057, Marienbad 10827, Pyrmont 7134, Reichenhall 4802, Teplitz-Schönau 3147, Vöslau 3623, Wildungen 2713.

Zürich. Das Herrn E. Burkhardt zum Metzgerbräu gehörende, am Zürichberg gelegene Etablissement, "zur Jakobsburg" ging in den Besitz eines Konsortiums über, welches dasselbst ein grosses Hotel und Vergnügungs-establissemten mit direktem Bahnanschluss an das elektrische Strassenbahnnetz von Oberstrass einrichten will.

Basel. (Mitgeteilt vom Oeffentlichen Verkehrsbureau.) Auf vielfaches Verlangen wird vom 1. August an der Plakattafel des Verkehrsbüro, Schiffliände 7, jeweilen 9 Uhr morgens ein meteorologisches Bulletin angebracht werden. Dasselbe wird die Witterung und Temperatur 12 bedeutender schweizerischer Ortschaften angeben. Wir freuen uns, hiedurch dem reisenden Publikum einen grossen Dienst zu leisten.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 11. Juli bis 17. Juli 1896: Deutsche 456, Engländer 271, Schweizer 335, Holländer 63, Franzosen 42, Belgier 16, Russen 34, Österreicher 15, Amerikaner 45, Portugiesen, Spanier, Griechen 31, Dänen, Schweden, Norweger 8, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 1323, darunter waren 401 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 1289.

Seidenstoffe

ab eigenen Fabriken 65 Cts. per Meter



Rom Pension Tellenbach

unter neue bewährte Leitung gestellt,

wird in der Saison 1896/97 durch vielfache Verbesserungen und Verschönerungen, bei mässigen Preisen, gesteigerten Anforderungen ihrer vornehmen Besucher entsprechen.

Oberkellner,

tüchtig, nüchtern, seit mehreren Jahren thätig in einem grössten Kurhotel der Schweiz, sucht für kommenden Winter Engagement für die Schweiz od. Italienische Riviera. Beste Referenzen. Gefl. Offerthen unter Chiffre H 706 R an die Expedition dieses Blattes.

