

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 19

Titelseiten

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: 25.12.2025

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

Basel, den 8. Mai 1897.

Bâle, le 8 Mai 1897.

Erscheint ++
++ Samstags

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate " 3.—
3 Monate " 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate " 4.50
3 Monate " 3.—

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petzelle oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hafte.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Paraisant ++
++ le Samedi

Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois " 3.—
3 mois " 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois " 4.50
3 mois " 3.—

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 moins prix.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No 21, Bâle.



Freudenbette
Liste der Mai 1897

	Mitglieder-Aufnahmen.	Admissions.
1. Mr. Th. Exhenry, Hôtel de la Dent du Midi, Champéry	130	
2. " Ed. Chappet, Hôtel Bel-Oiseau, Finshaus	70	
3. Herr J. Rosskopf, Direktor, Hotel Zürcherhof, Zürich	90	
4. " C. Graber, Hotel Splügen, Thusis	40	
5. " A. Egli, Hotel Waage, Baden	24	
6. Tit. J. P. Büsch's Erben, Hotel Post, Davos-Platz	30	

Austritt.

1. Herr C. Ritzmann in Cannes, wegen Aufgabe des Geschäfts in Interlaken.
2. Mr. Th. Frischknecht, Montreux, wegen Aufgabe des Geschäfts.

Ecole professionnelle

de la

Société Suisse des Hôteliers à Ouchy.

Conseil de surveillance.

- MM. J. Tschumi, Hôtel Beauvillage, Ouchy, président.
A. Armleder, Hôtel Richemond, Genève, vice-président.
J. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne, caissier.
John Müller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy, secrétaire.
H. Spahlinger, Genève.

Maîtres et Branches d'étude.

- MM. C. Garlich, professeur, directeur de l'Ecole : Français, allemand, anglais, calcul, géographie.
John Müller, Hôtel d'Angleterre, Ouchy : Connaissance des marchandises, géographie des voies de communication. Tenue des livres, calligraphie.
A. Raach, Hôtel du Faucon, Lausanne : Leçons de morale et de bonne tenue.
J. A. Schmidt, Hôtel Beau-Site, Lausanne : Leçons de service avec exercices pratiques.
J. Tschumi, Hôtel Beauvillage, Ouchy : Organisation et direction d'un hôtel.

Extrait du rapport sur le 4^{me} exercice

(15 octobre 1896 - 15 avril 1897).

L'Ecole professionnelle a reçu de nouveau pour ce semestre, comme les années précédentes, de nombreuses demandes d'admission. Sur 72 inscriptions 42 ont dû être ajournées jusqu'à nouvel ordre, car il n'y avait de place disponible que pour 30 élèves, et les maîtres actuels aussi bien que les salles d'enseignement n'en auraient pu recevoir un chiffre plus élevé.

L'Ecole a été ouverte le 15 octobre 1896 en présence du corps enseignant et des parents de quelques élèves. M. le président Tschumi a exposé, dans une allocution saisissante, le but qu'elle poursuit et les devoirs qui attendent les élèves dès leur entrée. Après la distribution à chacun d'eux du règlement imprimé de la maison, il fut procédé à la répartition des divers travaux que doivent exécuter les élèves en vue de leur instruction pratique. Le tour de rotation change toujours à la fin de chaque quinzaine, de sorte que tous peuvent s'exercer d'une façon suffisante; d'ailleurs les noces et autres fêtes leur procurent assez d'occasions favorables de faire de la pratique dans les premiers hôtels de la place.

Le jour suivant tous les élèves ont été réunis dans la salle de l'école pour y passer un examen dont les résultats devaient permettre de les répartir dans les diverses branches de l'enseignement selon le degré de leurs connaissances respectives.

Cet examen n'a pas tardé à prouver que ces 30 élèves, rassemblés ici pour suivre ensemble des cours d'un semestre comprenaient, tant au point de vue de l'éducation qu'à celui de la culture intellectuelle, les éléments les plus disparates qu'il s'agissait de soumettre aussi bien et aussi promptement que possible à un système uniforme.

Deux d'entre eux n'avaient absolument aucune notion de français; 8 le connaissaient fort peu; un autre ne comprenait ni le français, ni l'allemand; 16 ne savaient pas un mot d'anglais et, les 14 derniers, les uns étaient assez avancés déjà dans l'étude de cette langue, tandis que les autres n'en possédaient que des bribes.

La différence n'était pas moins grande au point de vue de l'instruction générale; beaucoup n'avaient reçu qu'une préparation médiocre; d'autres, en revanche, qui avaient fréquenté des écoles supérieures, étaient déjà fort développés.

Dans ces conditions la tâche des maîtres était naturellement fort difficile, surtout en l'absence d'un maître capable de répartir les élèves en des classes strictement séparées suivant le degré de leurs connaissances. Il est en effet bien clair que d'après le système actuel où deux et même trois divisions doivent être occupées par le même enseignement dans la même classe, le temps, déjà rigoureusement mesuré, ne peut pas être utilisé d'une façon suffisante. En outre il importe que la surveillance des élèves pendant leurs heures libres soit exercée avec plus d'activité et d'efficacité. En ce qui regarde l'application des élèves, on peut affirmer en théorie que la plupart d'entre eux ont travaillé comme des jeunes gens soucieux d'apprendre pour eux-mêmes et de récolter plus tard dans la vie le fruit de leur travail.

Malheureusement les mieux doués se sont trop souvent laissé aller, tandis que d'autres moins bien partagés au point de vue des facultés intellectuelles, réussissaient à les dépasser par leur zèle et leur application.

La tâche la plus ardue du maître en présence de tant d'éléments divers consiste certainement dans l'éducation.

Certes tous les élèves se montraient bien disposés à observer les prescriptions du règlement, mais nous avons eu souvent le regret de constater que c'étaient précisément les plus âgés qui s'y soumettaient le moins. Nous devons cependant ajouter que plusieurs élèves ont rempli la fonction difficile de moniteurs avec un zèle incontestable et une grande conscience, exerçant ainsi une heureuse influence sur leurs camarades.

D'une manière générale nous pouvons conseiller aux parents et aux tuteurs de confier leurs fils et leurs pupilles à l'Ecole professionnelle dès qu'ils ont quitté les écoles publiques et la maison paternelle, car les jeunes gens qui ont déjà quelques années de pratique se placent en général moins aisément à la règle de la maison; l'expérience nous prouve qu'ils tirent de l'enseignement beaucoup moins de profit que ceux qui ont l'habitude d'un travail actif de tête.

L'état sanitaire des élèves a été extraordinairement bon durant tout l'exercice. Il n'y a pas eu réellement de maladies et si, parfois, un élève a resenti quelque indisposition, Mme. Müller l'a soigné de telle façon que, grâce à elle, sa santé ne tardait pas à s'améliorer.

Si l'on avait établi une comparaison entre l'aspect des élèves à leur arrivée en octobre et à leur départ au mois d'avril, il aurait été facile de constater qu'ils se sont fort bien trouvés de leur séjour à Ouchy. Au reste, les occasions d'être au grand air et d'apprendre à connaître les environs de Lausanne ne leur ont jamais manqué. Ainsi ils se sont rendus un jour à pied par Ecublens et Echandens à Morges pour y visiter l'arsenal. Une autre fois ils ont été gracieusement invités à visiter la Brasserie Rosiaz, près de Lausanne; ils ont pu se rendre compte de visu de l'installation et se familiariser, sous la conduite d'un homme du métier, avec la fabrication et la manutention de la bière; un échantillon généralement offert a été reconnu excellent par tous les connaisseurs.

Les derniers temps nous avons profité d'un beau jour pour faire une superbe excursion à St-Maurice et à la Grotte-aux-Fées. A notre retour, M. de Grisogono, tenancier du Restaurant de la Gare à St-Maurice, nous a servi un brillant dîner, copiéusement arrosé de bon vin du Valais. Après l'avoir cordialement remercié, nous avons pris à 2 heures congé de notre hôte pour nous diriger sur Aigle, afin d'y goûter le vin.

Nous ne saurions exprimer trop notre gratitude à la maison Cornaz frères, négociants en vins à Lausanne, pour la bienveillance et l'intérêt qu'ils ont témoigné à notre Ecole, en invitant les élèves à visiter leurs caves d'Aigle et le célèbre Clos du Rocher à Yvorne, ainsi que pour l'accueil cordial qu'ils nous ont ménagé; nous garderons longtemps le joyeux souvenir de cette belle journée.

Plus tard ces messieurs ont encore eu l'amabilité de nous recevoir dans leur cave modèle de Lausanne qui contient plus de 400,000 litres du généreux liquide. Avec un talent remarquable, M. Cornaz a soumis les élèves à un examen théorique et pratique, dont il s'est déclaré satisfait, et leur a donné des instructions détaillées sur la manière de traiter les vins à ses différentes périodes. L'attention des élèves a démontré clairement l'intérêt de ces explications, dont l'exactitude était immédiatement établie par des dégustations accompagnées d'une délicieuse collation.

Le dimanche avant Noël, M. Müller a convié les maîtres et leurs familles, les amis de l'Ecole et tous les élèves à un fort beau repas. Le temps a passé trop vite grâce aux discours et aux productions fort bien choisies des élèves dont quelques-uns ont fait preuve de grandes dispositions. Le soir un bal ravissant termina en pleine harmonie cette fête qui a laissé les plus agréables souvenirs à tous les participants. La plupart des élèves ont passé chez eux les vacances de Noël et y ont puisé de nouvelles forces pour reprendre leurs leçons.

Le résultat des souscriptions recueillies à l'occasion de la nouvelle année en faveur de l'Ecole a été très réjouissant, car il dénote de la part de ses promoteurs un intérêt croissant, nous ne saurions nous dérober au devoir d'adresser aux généreux donateurs nos meilleures remerciements.

* * *

Le 10 avril, à 2 heures après midi, M. John Müller a réuni les maîtres et les élèves dans un banquet excellent, qui coïncidait avec la clôture des cours et la distribution des diplômes. A cette occasion nous avons eu le plaisir de voir au milieu de nous notre honorable vice-président, M. A. Armleder, de Genève.

Après diverses allocutions adressées aux élèves et où ne manquaient ni les exhortations, ni les vœux de bonheur, M. le président Tschumi a décerné les diplômes, dont les chiffres peuvent être considérés