

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 49

Artikel: L'industrie hôtelière
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522924>

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: 04.04.2026

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

Erscheint am Samstags

Abonnement: Für die Schweiz: 3 Monate Fr. 2.—, 6 Monate „ 3.—, 12 Monate „ 5.—

Inserate: 7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum.

Paraissant le Samedi

Abonnements: Pour la Suisse: 3 mois Fr. 2.—, 6 mois „ 3.—, 12 mois „ 5.—

Annouces: 7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Offizielle Nachrichten. Nouvelles officielles.

Den tit. Mitgliedern

wird hiemit zur geill. Kenntnis gebracht, dass der Aufsichtsrat die vom Vorstande gestellten Anträge betr. Reklame einstimmig genehmigt hat.

Souhais de Nouvelle-Année.

Depuis nombre d'années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'organe et ces derniers peuvent, grâce à leur subsidie, se regarder comme exonéré de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Ouchy, le 30 Novembre 1901.

Société Suisse des Hôteliers. Le Président: J. Tschumi.

Die Redaktion glaubt im Sinne aller Mitglieder zu handeln, wenn sie in erster Linie denjenigen Herren, die als Lehrer ihre Zeit und Kenntnisse in den Dienst der Fachschule stellen, als von den Neujahrsgratulationen entbunden auführt, auch wenn sie nicht noch ihr besonderes Scherflein beisteuern, Ihnen verdankt die Schule ihr Zustandekommen und ihre gedeihliche Entwicklung, also mehr als mit einigen Ziffern ausgedrückt werden könnte.

Es sind dies die Herren:

- Tschumi J., Hotel Beau-Rivage, Ouchy. Müller John, Hotel d'Angleterre, Ouchy. Rauch A., Hotel du Grand Pont, Lausanne. Schmidt J. A., Hotel Beau-Stie, Lausanne.

Bis zum 30. November eingegangene Beiträge: Sommes versées jusqu'au 30 Novembre:

- Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand „ 20 „ Elwert P., Hotel Grande Bretagne, Mailand „ 20 „ Erne M., Hotel Schrieder, Basel „ 10 „ Flück C., Hotel Drei Könige, Basel „ 20 „ Otto P., Hotel Victoria, Basel „ 20

Bis zum 7. Dezember eingegangene Beiträge: Sommes versées jusqu'au 7 Décembre:

- Mr. Arnold J., Hôtel de la Mer de Glace, Chamoni „ 10 Hr. Berner F., Haldenhof, Luzern „ 10 Hr. Bertolini L., Hôtel Europe, Mailand „ 20 Hr. Bon A., Hotel Rigi-First, Rigi-First „ 15 Mme. Cassani-Daniotti, Hôtel Métropole, Como „ 10 Hr. Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern „ 20 MM. Fanciola Frères, Hôtel Métropole, Locarno „ 10 HH. Hafeli Gobr., Hotel Schwane, Luzern „ 20 Hr. Heim G., Hotel National, Strassburg „ 20 Frau Hirsly Wwe, Hotel Intorkon, Interlaken „ 10 HH. Kraft & Söhne, Hotel Bernerhof, Bern „ 20 „ Landgraf & Geug, Hotel Bellevue au Lac, Lugano „ 15 Mr Schwarz Ch., Hotel Suisse, Cannes „ 10 Hr. Zureich P., Insel-Hotel, Konstanz „ 20

Fr. 300

Einiges über die Prämierung langjähriger Angestellter.

Als verflorrenen Sommer die Mitglieder eingeladen wurden, sich zwecks Prämierung der fünf und mehr Jahre in ihrem Dienste stehenden Angestellten zu melden, um einen Anballpunkt für die ungefähre Zahl der benötigten Medaillen und Diplome zu bekommen, ergab diese Enquête die Zahl von 438 Angestellten, wovon 213 weibliche und 225 männliche. Die 213 weiblichen verteilen sich auf 119 mit 5 bis 10 49 mit 10 bis 15 und 45 mit 15 und mehrjähriger Dienstzeit. Von den 225 männlichen weisen 116 Angestellte eine 5 bis 10 jährige,

49 eine 10 bis 15 jährige und 60 eine 15 und mehrjährige Dienstzeit auf. Es darf hier besonders betont werden, dass unter den 45 weiblichen und 60 männlichen Angestellten mit 15 und mehrjähriger Dienstzeit in ein und demselben Geschäft über ein Drittel eine Dienstzeit zwischen 20 und 30 Jahren aufweist. Hier Namen zu nennen, wie es wohl in Anbetracht der immer seltener werdenden Fälle angezeigt wäre, unterlassen wir, weil die Betreffenden sowieso nach der Prämierung im Organ veröffentlicht werden. Am Neujahrstage 1902 werden vorläufig an ca. 160 Angestellte Prämien verabfolgt werden und zwar an 20 weibliche und 20 männliche die als Broche bezw. Breloque gefasste goldene Medaille nebst Diplom für 15 und mehrjährige Dienstzeit; an 15 weibliche und 12 männliche die silberne Medaille nebst Diplom für 10 bis 15 jährige Dienstzeit und an 50 weibliche und 42 männliche Angestellte die bronzene Medaille nebst Diplom für 5 bis 10 jährige Dienstzeit. Die übrigen Anmeldungen finden, weil sie meistens Saisonangestellte betreffen, im Laufe nächsten Jahres mit dem neu hinzukommenden ihre Erledigung.

Nun noch einiges über das Diplom und die Medaille selbst. Beide dürfen als künstlerisch ausgeführt bezeichnet werden. Inmitten des Diploms erhebt sich, in majestätischer Stellung und mit den Landesfarben bekleidet, eine schmutzige Frauenfigur in ihrer ganzen Grösse, mit ausgebreiteten Armen; in der Rechten einen Palmzweig, in der Linken einen Lorbeerzweig. Ein liebliches Lächeln umspielt ihren Mund und in den Augen spiegelt sich die Freude wieder, das Verdienst mit Palme und Lorbeer krönen zu dürfen. Unter dem Lorbeerzweig erhebt sich ein stolzer Hotelbau in modernstem Styl; ein Bau, dem man, wenn er wirklich bestände, mindestens den Namen „Palace“ beilegen würde. Eine grosse Terrasse mit zahlreichen Kandelabern breitet sich vor dem „Palast“ aus und das bunte Treiben auf derselben, zeigt an, dass Hochsaison ist. Die Ansicht vom Hotel aus ist geradezu überwältigend, denn im Hintergrund der lorbeerpendenden Frauenfigur weitet sich das Bild zu einem Gebirgs panorama aus, wie es eben nur in der von der Natur so reich gesegneten lieben Schweiz zu finden ist.

Wir sind überzeugt, dass dieses Diplom, aus der Kunstanstalt Müller & Trüb in Aarau hervorgegangen, jedem Empfänger Freude machen wird, nicht blos als Anerkennung, sondern auch seiner künstlerischen Ausführung halber.

Die Medaille ist ebenfalls von künstlerischem Wert und gerichtet dem Herrn Graveur Homberg in Bern zur Ehre. Sie stellt auf dem Avers in plastischer Weise den hauptsächlichsten Teil des Diploms dar. Die Rückseite ziert ein Lorbeerzweig, um welchen auf der oberen Hälfte der Name des Vereins angebracht ist; auf der unteren Hälfte wird Name und Vorname des Empfängers sowie die Zahl der Dienstjahre eingraviert. Innerhalb des Kranzes die Widmung: „Für treue Dienste.“ Selbstverständlich sind sowohl Diplom, wie Medaille in deutsch und französisch ausgeführt. Die bronzene und silberne Medaille haben einen Durchmesser von 34 Millimeter, halten also die Mitte zwischen einem 2 und einem 5 Frankenstück; durch eine einfache, die Prägung der Medaille schützende, silbervergoldete Einfassung mit Ring oder Nadel sind sie zur Broche oder Breloque hergestellt. Die goldene Medaille hat ohne Einfassung die Grösse eines 20 Mark-Stückes, Medaille und Fassung sind in massivem Gold hergestellt, erstere in Matt- und letztere in Glanzgold. Hoffen wir, dass sowohl das Diplom, wie die Medaillen, den verdienten Anklang bei den Spendern und Empfängern finden und dass sie dazu beitragen werden, den einen oder andern Angestellten zu längerem Verbleiben an seiner Stelle zu bewegen, zu seiner Ehre und zu dergleichen seines Prinzipals.

L'Industrie Hôtelière.

La Société industrielle et commerciale de Lausanne a tenu sa séance le 18 novembre. La principale question à l'ordre du jour était l'Exposé et la discussion sur les avantages et les inconvénients des grandes entreprises actuelles. Nous extrayons du compte rendu ce qui suit:

„Dans l'industrie hôtelière, la crise se fait sentir également, et M. Schmidt, maître d'hôtel, qui s'intitule modestement „marchand de soupe“ en parle avec verve et gaité autant qu'avec clairvoyance. Depuis vingt ou vingt-cinq ans, la réputation des hôtels suisses tend à diminuer. Ce qui faisait leur bon renom universel, c'était la joviabilité de caractère et la réception cordiale. Aujourd'hui les exigences des clients sont plus grandes; ils veulent un luxe et un confort presque fabuleux jusque dans les moindres détails. On veut avoir ses lettres dans sa chambre à coucher par l'électricité.

Et encore triomphe le caractère impersonnel de l'industrie moderne. Autrefois, les mêmes familles revenaient de père en fils dans le même hôtel; et il y avait des relations de connaissance et d'amitié entre le patron et les clients. Ce n'est plus cela. Il y a maintenant en Suisse trois classes d'hôtels: la première, celle des hôtels de 1 à 30 chambres, disparaît, elle ne peut plus lutter; la seconde, de 30 à 100 chambres, végète avec peine; la troisième, 100 à 200 chambres et au-delà, est seule prospère. Ici encore, il faut gagner sur la masse. Les prix, vu les installations ruineuses, ont augmenté aux dépens des clients, sans que les patrons en aient un bénéfice plus grand.

Les hôtels de 300 à 600 chambres sont très prospères, car ils font leurs achats au prix du gros. En outre, il y a aussi un trust des hôteliers, qui accaparent quatre, cinq, six hôtels en diverses villes, avec un directeur à la tête de chacun, et un personnel si bien dressé que le client, suggestionné, ne peut pas ne pas aller de Lausanne à Bümplitz, s'il le faut. Telle une marchandise vivante, tel un bétail humain, tel un ronage dans un immense mécanisme producteur de dividendes.“

Eine neue Sicherheitseinrichtung auf Dampfschiffen.

Die grossen Schiffahrtsgesellschaften sind unablässig bemüht, ihren Passagieren nicht blos weitestgehende Bequemlichkeit, sondern vor allem auch grösstmögliche Sicherheit zu schaffen. Die wichtigste Sicherheitseinrichtung, die in der neuern Zeit getroffen worden ist, sind die Schotten, eiserner Quer- und Längswand, durch welche das Schiff in eine grössere Anzahl wasserdichter Abteilungen getrennt wird, so dass bei einer Schiffskatastrophe das Wasser nur in die beschädigte Abteilung eindringt, während der ganze übrige Teil des Schiffes sich über Wasser halten kann. Dieser Einrichtung haftete allerdings bisher noch ein gewisser Mangel an, der sie unter besonders ungünstigen Umständen illusorisch machen konnte, nämlich die Schwierigkeit, die Verschiedenen in den Schotten angebrachten Thüren, die mit Rücksicht auf die Sicherheit des Maschinenbetriebes zum grossen Teil offen stehen müssen, im Falle einer drohenden oder bereits eingetretenen Gefahr noch rechtzeitig zu schliessen. Wenn auch die mit dem Schliessen der Schottthüren beauftragten Mannschaften prompt zur Stelle waren und die unerschrockenste Thätigkeit entwickelten, war es bisher menschlicher Kraft nicht immer möglich, eine Thüre zu schliessen, weil das einströmende Wasser bereits einen zu

Neujahrsgratulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den ceremoneiellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Wir laden nun unsere Herren Kollegen auch dieses Jahr ein, zu gleichem Zwecke einen beliebig grossen oder kleinen Betrag zu Gunsten obgenannter Schule, welche diesen Herbst ihren neunten Kurs begonnen hat, an die Redaktion der „Hotel-Revue“ in Basel einzusenden. Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden. Ouchy, den 30. November 1901. Schweizer Hotelier-Verein, Der Präsident: J. Tschumi.