Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 1

Artikel: Entretien payé
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-521594

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: 02.10.2025

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

Basel, den 5. Januar 1901. * № 1. * Bâle, le 5 Janvier 1901

Erscheint Samstags

Abonnement:
Für die Schweiz
3 Monate Fr. 2.—
6 Monate „ 3.—
12 Monate „ 5.—
Für das Ausland:
3 Monate Fr. 3.—
6 Monate „ 4.50
12 Monate „ 7.50
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue
Revue Suisse des Hôtels

Paraissant le Samedi

Abonnements:
Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—
Pour l'Etranger:
3 mois Fr. 3.—
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50
Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins | 10. Jahrgang | 10me Année | Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Heinrich Schellenberg
Besitzer des Hotel Krone in Winterthur

am 30. Dezember 1900 im Alter von 50 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
J. Tschumi.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen
Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année.

Durch einen Beitrag zu Gunsten der **Fachschule** des Schweizer Hotelier-Vereins haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Par un don au profit de l'**Ecole professionnelle** de la Société suisse des Hôteliers, se sont exonérés des souhaits de nouvelle année:

Aktiengesellschaft Hotel Belvédère, St. Moritz-Dorf	Fr. 20
Hr. Ammann Ch., Grand Hotel und Hotel Hohenfels, Arosa	„ 10
„ Amsler H., Direktor, Kurhaus St. Moritz-Bad	„ 20
„ Bavier R., St. Moritz-Dorf	„ 10
„ Bindschedler R., Hotel Löwen, Winterthur	„ 10
„ Bucher-Durrer, Hotels Europe, Luzern, Bürgenstock und Stanserhorn	„ 20
„ Christen E., Basel	„ 20
„ Cuénoud, Ch., Hotel Continental, Lausanne	„ 10
„ Dequis G., Directeur, Sanatorium du Mont-Blanc, Leysin	„ 10
„ Dielmann E., Direktor, Dolder Grand Hotel, Zürich	„ 15
„ Esser P., Direktor, Kursaal Ragaz, z. Z. Cataract Hotel, Assouan	„ 10
„ Freudweiler J., Directeur, Grand Hotel, Villars s. Ollon und Hotel Alsace-Lorraine, Cannes	„ 10
HH. Haake Frères, Hotel de l'Ecu, Genève	„ 10
Hr. Haefelin H., Directeur, Hotel Métropole, Genève	„ 10
Frau Helfenstein A., Hotel Engel, Luzern	„ 10
HH. Hofstetter & Lüps, Bad Heustrich	„ 10
Hr. Hug H., Hotel Sonnenberg, Engelberg	„ 20
„ Kirchner L., Direktor, Hotel Steinbock, Chur	„ 10
„ Landry J., Hotel St. Gotthard, Lugano	„ 5
„ Landsee W., Hotel Terminus, Freiburg	„ 10
„ Meister J., Hotel Schweizerhof, Zürich	„ 10
„ Mennet A., Hotel Pfistern, Bern	„ 10
„ Morand Georges, Hotel du Mont-Blanc, Martigny	„ 10
„ Neithardt-Stierlin H., Hotel 3 Könige, Altstätten	„ 5
„ Neubauer M., Neues Sanatorium, Davos-Dorf	„ 10
„ Nyffenegger P., Genève	„ 10
HH. Pasche Frères, Hotel de Crochet, Bex	„ 10
Familie Pfister, Hotel Pfister, Lugano	„ 5
Hr. Reiss F., Hotel Montfleuri, Territet	„ 10
„ Schlie H., Direktor, Hotel Belvédère, Davos-Platz	„ 10
Familie Seiler, Hotel Seesaplana, Seewis	„ 10
Hr. Wyder H., Hotel National, Interlaken	„ 10
„ Zähringer Ad., Hotel des Balances, Luzern	„ 15
Total	Fr. 375.—
Uebertrag von voriger Nummer	„ 2,147.50
Summa	Fr. 2,522.50

Entretien payé.

L'indication „logement payé" joue, dans les questions de traitement qui se rapportent à la vie commerciale et particulièrement à celle des fonctionnaires, un rôle important, et chacun sait qu'elle est, à notre époque de loyers élevés la valeur de ce „supplément", surtout s'il comprend encore l'éclairage et le chauffage.

La plupart des employés de commerce et de banque qui n'ont que leur traitement pour vivre et qui ne trouvent pas table dressée au foyer paternel, dépensent, pour leur logement et leur nourriture, une grande, souvent la plus grande partie de leur gain journalier.

Dans l'industrie hôtelière, il n'en va pas ainsi. L'„entretien payé" y est chose naturelle, à tel point qu'on n'en parle même pas. Malheureusement, cette circonstance a contribué à faire naître chez les employés l'idée que la nourriture et le logement du personnel ne chargent point le compte de l'hôtel. Nous nous souvenons, à l'époque où notre bureau s'occupait encore du placement, d'avoir entendu tel employé, à qui nous expliquions qu'un traitement fixe de 1000 francs avec entretien payé correspondait à un revenu de 1800 à 2000 francs, nous répondre naïvement que l'entretien des employés n'entrait pour rien dans les frais de l'hôtel.

Nous sommes en train d'établir la statistique de l'industrie hôtelière et du tourisme pour 1899, et arrivés à la rubrique: débours pour employés nous nous voyons entièrement dépourvus de données quelconques sur le coût moyen journalier de l'entretien et du logement d'un employé. Cependant, la nécessité de porter en compte, dans les relevés statistiques sur les débours pour employés, à part le salaire, une somme moyenne déterminée pour la nourriture et le logement, ne saurait faire de doute pour personne.

Admettons même que ces frais aient moins d'importance quand la maison est pleine; l'hôtelier n'en ressentira que plus fortement leur influence pendant la saison morte, alors que, dans bon nombre d'hôtels, il y a plus d'employés que de clients; preuve en soient les comptes de cave et de cuisine. Quant au logement, il ne serait guère commercial non plus de dire simplement: „Passons l'éponge". Bien que situées dans les combles, les chambres du personnel avec leurs meubles n'en constituent pas moins une partie du capital de l'établissement, dont l'amortissement doit être déduit en première ligne des revenus d'exploitation. Pour qu'un relevé statistique puisse prétendre à être complet et fidèle, il faudra donc également qu'il mentionne une certaine somme à ajouter au salaire pour frais de logement. Pour être absolument complet, il faudrait y joindre encore un tant pour cent des revenus „indirects" des employés, mais nous préférons ne pas toucher cette corde délicate, car il n'est guère probable que nous arrivions jamais à des indications exactes. Le but de ces lignes est donc uniquement de faire une enquête sur les frais moyens journaliers de nourriture et de logement d'un employé, et nous prions Messieurs nos sociétaires de bien vouloir nous fournir les renseignements voulus, dont il sera fait l'usage le plus discret, en vue uniquement d'obtenir pour la statistique une moyenne minimum pour toute la Suisse. *Le Bureau central.*

Quelques conseils d'hygiène aux hôteliers.

On nous prie d'insérer l'article suivant, paru dans l'*Union* des Voyageurs de commerce de la Suisse romande:

„Si beaucoup d'hôteliers se plaignent de ne plus voir leurs chambres occupées par les voyageurs de commerce, surtout de Genève, et que ces derniers rentrent trop facilement chez eux, ils ne doivent s'en prendre qu'aux principes d'hygiène et de confortable faisant trop souvent défaut dans leurs hôtels.

L'écrivain de ces lignes est un vieux „chevalier de la marmotte" qui, depuis une trentaine d'années, a visité et visite encore, régulièrement quatre fois par an, les contrées incriminées; il se croit donc bien autorisé à écrire cet article, car aucune localité de cette région ne lui reste inconnue.

Remontant à trente ans en arrière, aucun hôtel moderne, sauf pour les touristes, ne s'est bâti dans cette région; quelques-uns ont été réparés, mais bien peu ont été modifiés et le confortable y a diminué par le fait que j'y vois toujours les mêmes chambres, ayant toujours les mêmes vieux lits, avec des matelas retapés de temps en temps, les vieux sommiers faussés autant que ma voix, et ceux qui me connaissent savent que ce n'est pas peu dire.

Rendons toute fois justice à qui le mérite: la cuisine est généralement, l'on peut même dire partout excellente, et, pour mon compte, j'en ai déjà tellement profité avec les qualités de gourmet et gourmand, que l'on m'attribue, que je ne pourrais plus porter tous les bons repas que j'ai savourés dans cette contrée que j'aime beaucoup.

Bon nombre de nos maîtres ou maîtresses d'hôtel ne connaissent du service d'hôtel que l'art culinaire, et ils sont nombreux ceux ou celles qui ne montent que rarement à leur premier ou deuxième étage, surveiller comment s'est fait le service de chambre.

Ce que j'entends par service de chambre est long à énumérer et consiste principalement:

1° Ouvrir les fenêtres le plus longtemps possible, afin de renouveler l'air.

2° Porter attention à ce que régulièrement les draps, taies-oreiller et coussins soient changés, et non, comme dans certains hôtels qui les font resservir, après les avoir passés à la calandre.

3° Que les matelas soient retournés et souvent tapés, au lieu d'avoir des différences d'altitude entre le fond et le bord du lit.

4° Savonner les marbres des lavabos; si c'est bois ou table de toilette, mettre un linge toujours tenu très propre; porter très attention à ce que, après avoir versé l'eau sale de la cuvette, la femme de chambre ne se contente pas, comme c'est souvent le cas, de passer un linge, mais de laver à l'eau propre tous les ustensiles dont on s'est servi; de changer complètement l'eau qui peut rester dans le bol ou dans les carafes, au lieu de simplement remplir le vide que les voyageurs y ont fait.

5° Faire brosser rideaux, tapis, descentes de lit, balayer régulièrement les chambres, sans crainte de se baisser pour aller sous les lits, laver les planchers et quelquefois dans l'année les boiseries et vernis; surveiller à ce que les vases de nuit soient rincés à grande eau, au lieu d'en simplement verser le contenu, ce qui se fait le plus souvent et que l'on reconnaît facilement à l'odeur qui s'en dégage.

6° Supprimer ces grands rideaux de lits, cela maintient un air malsain et empêche que cette odeur de transpiration se dégage; surtout s'ils sont blancs, il faut les changer souvent, sans cela vous constatez une couche de graisse noire le long de la bordure.

7° Un des plus grands cas contre l'hygiène à reprocher à ces hôteliers, c'est la malpropreté et l'état très primitif des W. C.; beaucoup se trouvent indépendants des hôtels ou à l'extrémité des galeries extérieures exposées à tous les vents, ce qui n'est pas commode en cas d'indisposition nocturne.

Vous voyez que nous remarquons bien tous les détails et, pour ne pas passer pour des grinchus, nous ne vous faisons pas des réclamations continuelles, mais préférons vous délaisser que de subir ces inconvénients.

Il serait bon que ceux qui se sentiront touchés par ces lignes, fassent un petit voyage en Suisse allemande, et là ils verront que pour le même prix que chez eux, l'on trouve dans des localités secondaires, tous les principes d'hygiène que je viens de citer, avec un confortable bien supérieur, tel que lumière électrique, voire même dans les chambres, chauffage central, bains, salons, etc. etc., qui retiennent le voyageur à l'hôtel. Il n'y a qu'une chose qu'ils ne trouveront pas si bonne que chez eux, c'est la cuisine.

Comme il n'y a que la vérité qui choque, que chacun en fasse son profit, ce que j'ai cherché avant tout, sont les intérêts mutuels, et j'espère que ce résumé ne m'empêchera pas de continuer à avoir de bonnes et amicales relations avec nos marchands de soupe. *H. G.*

Die französischen Weinhändler jammern!

Wahrhaftig, man denkt an den dummen Töffel, dem, als es Brei regnete, der Löffel fehlte. Nun hat es zwar nicht Wein geregnet, aber der Segen ist doch dieses Jahr so gross, dass die Besitzer nicht wissen, wie ihn unterbringen.

Es hat das freilich noch seinen besondern Grund. Schon im vorigen Jahre, schreibt der Pariser Korrespondent der „Voss. Ztg.", war die Weinernte, besonders für Bordeaux, ungewöhnlich gut ausgefallen, so dass noch alle Keller gefüllt sind. Die Gironde liefert gewöhnlich 2 1/2 Millionen Hektoliter; dieses Jahr erzielte sie das Doppelte. Deshalb herrscht grosser Mangel an Fässern, deren Preise fabelhaft gestiegen sind. Das Stückfass wird mit 25, das Grosstück mit 55 Fr. bezahlt, das heisst es kostet die Hälfte des Preises des Weins gewöhnlicher Lagen.

Wohin mit dem Ueberfluss? heisst es allgemein. Dabei wirft Bordeaux jedes Jahr sechs Millionen Hektoliter Bordeauxwein auf den in- und ausländischen Markt. Aber da liegt gerade der Hase im Pfeffer. Die Händler verkaufen jährlich 3 bis 4 Millionen Hektoliter spanischen und sonstigen Weines, nachdem sie ihn durch allerlei Zusatz im Aussehen und Geschmack entsprechend abgeändert haben, als echten Bordeaux. Diese Fälschung hat es auch dahin gebracht, dass die Engländer, früher die besten Käufer, aber auch Kenner von Bordeauxwein, jetzt kaum noch Bordeaux kaufen. Freilich ist ihre wachsende Liebhaberei für Champagner auch schuld daran.

Deutschland dagegen kauft seit einiger Zeit mehr Bordeaux als vor zehn und fünfzehn Jahren. Auch die grossen Weingutbesitzer tragen Schuld an der vielfachen Entwertung des Bordeaux. Sie bringen ihre Weine in Flaschen, als „Schlossabfüllung" in den Handel, wobei die Korke mit der eingebrannten Marke versehen werden. Diese Bürgschaft der Echtheit hat sich als trügerisch erwiesen, seitdem die Schlossgutbesitzer auch die schlechten Jahrgänge in dieser Weise zu hohen Preisen verkaufen. Dadurch ist das Vertrauen in die „Schlossabfüllung" verloren gegangen.

In Südfrankreich ist der Wein-Notstand noch viel grösser. Der Wein findet zu 10 Fr. der Hektoliter keine Käufer, wird daher oft noch billiger verkauft. In Paris muss über 18 Franken Steuer vom Hektoliter bezahlt werden. Diese hohe Verbrauchssteuer ist selbst bei gewöhnlichen Weinpreisen viel zu hoch und hat sich als die beste Förderung des Pantschens bewährt, die es nur geben kann. Und nun erst, wenn der Wein schon in erster Hand, wie in Bordeaux, eine „Aufbesserung" erfahren hat!