

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 10 (1901)  
**Heft:** 23

**Vereinsnachrichten:** Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

#### 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:** 16.01.2026

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



Fremdenbüro  
Liste de maîtres

Herren Seibel & Kohl, Hotel Alpenrose,  
St. Beatenberg, 120  
Hr. Jon. Herren, Hotel Bären, Biel, 20  
„ Jakob Oesch, Sohn, Direktor des Hotel  
Jungfraublick, Interlaken (persönliches  
Mitglied).

## An die Tit. Mitglieder.

Am 4. ds. sind der Jahresbericht und eine Gedenkschrift zum 10jährigen Bestehen des Centralbureaus an die Tit. Mitglieder abgegangen. Wer die Sendung allenfalls nicht erhalten, ist gebeten, dieselbe zu reklamieren.

Basel, den 6. Juni 1901.

Offizielles Centralbureau  
Der Chef:  
Otto Amsler.

## Avis aux Sociétaires.

Le 4 juin nous avons expédié à MM. les Sociétaires le Rapport de gestion et un „Souvenir du 10<sup>e</sup> anniversaire du Bureau central“.

Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont priés de réclamer.

Bâle, le 6 juin 1901.

Bureau central officiel  
Le chef:  
Otto Amsler.

## Kochlehrlingsprüfungen.

Seit zirka 5 Jahren bildet diese Frage ein ständiges Traktandum unserer Generalversammlung.

Wie aus den Verhandlungen der letzten Sitzung des Vorstandes ersichtlich, wird die Frage der obligatorischen Kochlehrlingsprüfungen an der Generalversammlung in Zermatt zur endgültigen Lösung geführt werden, nachdem dieselbe von der Initiativ, der Union Helvetica, nun endlich so weit zur Reife gebracht worden, dass der Vorstand Veranlassung nehmen konnte, sich der Sache ernstlich anzunehmen und dem Verein, resp. dem Verwaltungsrat in empfehlendem Sinne zu unterbreiten.

Da es sich hier jedoch um eine Frage handelt, die, wenn einmal angenommen, zu einem Obligatorium für sämtliche Mitglieder wird, so erscheint es angezeigt, schon vor der Versammlung das Projekt in seinen Hauptzügen den Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, damit jedem genügend Zeit bleibt, die Konsequenzen abzuwegen und sich ein Urteil über dieses Traktandum zu bilden. Von grossen Nutzen dürfte es auch sein, wenn allfällige bezügliche Anträge in der nächsten Nummer des Organs zur Vorkenntnis der Mitglieder gebracht werden können.

Das vorläufige, von der Union Helvetica aufgestellte und vom Vorstande des Schweizer Hoteller-Vereins durchberatene Reglement hat folgenden Wortlaut:

**Grundrisse zum  
Programm betreffend Kochlehrlingsprüfungen.**

### I. Lehrzeit.

Der Lehrling soll sein 15. Altersjahr erreicht und das 18. nicht überschritten haben und sich über eine gute Schulbildung ausweisen können.

Die Lehrzeit beträgt im Minimum 2 Jahre und ist in dem gleichen Geschäfte zu leisten. Ausnahmen können nur durch die Vereinsleitung gestattet werden.

Das Lehrgeld ist in zwei Raten zahlbar, die eine Hälfte nach gut bestandener monatlicher Probezeit, die andere bei Beginn des zweiten Lehrjahrs.

Der Lehrling ist zum Besuche der Lehrungsprüfungen verpflichtet (womit die Prüfungen von selbst obligatorisch würden).

### II. Organisation der Prüfungen.

Die Prüfungen finden jedes Frühjahr und jeden Herbst zu bestimmtem Zeit und für alle gemeinsam in einer Hotelküche des Prüfungsortes statt.

Eine Platzkommission, bestehend aus zwei Küchenchefs und zwei Hoteliere — Lehrherr und Lehrchef bei Prüfung ihrer eigenen Lehrlinge sind als Experten ausgeschlossen — nimmt die Prüfung ab. Dieselbe ist jedes Jahr neu zu ernennen. Sie erstattet Bericht an die beiden Vereine.

Der Hoteller-Verein ernennt die Hoteliere-Experten, die Union Helvetica die Koch-Experten.

Die allfälligen Ersatzmänner sind durch die betreffende Kommission zu wählen.

Die Schweiz wird in folgende Prüfungskreise eingeteilt: St. Gallen, Zürich, Basel, Luzern, Lugano, Bern, Lausanne, Genf.

Den Sektionen der Union Helvetica in den Prüfungskreisen kommt das Vorschlagsrecht der Koch-Experten für denselben zu. Der Hoteller-Verein wählt nach seinem besonderen Verfahren.

Die Prüfung ist Ehrensache, daher unbearbeitet für die Examinierten und kostenlos für die Examinierten. Die ordentlichen und außerordentlichen Auslagen werden rückvergütet und die Kosten aus den Vereinskassen bestreitet, worüber die jeweiligen Platzkommissionen Rechnung an die beiden Vereinsleitungen abzulegen haben.

Die Lehrlinge, welche die Prüfung bestanden, erhalten ein Diplom. Dasselbe wird unentgeltlich verabfolgt und trägt die Unterschrift beider Vereinsleitungen.

### III. Die Prüfung.

Bei der Prüfung wird ordentlicherweise nach folgenden Grundregeln verfahren:

#### a) Die theoretische.

- Allgemeine Kenntnisse der Kochutensilien, deren Herkunft, Anwendung und Gebrauch;
- der verschiedenen Sorten Fleisch, Geflügel, Wildpferd, Fische etc., deren Verwertung und in welcher Jahreszeit. Ueber Ablagerung vor dem Gebrauche, Zubereitung vor dem Gebrauche. Verwendung der verschiedenen Stücke und Sorten Fleisches zum Braten, Bräusieren oder zur Herstellung von Bouillon.
- Herstellung der Saucen und der Grundfonds.
- Alle Sorten Mehlspesen; Pâtissier und Entremets.
- Zubereitung der Glacen, Sorbets etc.
- Allgemeine Warenkunde und Aufstellung von Menüs und Berechnung des verwendeten Materials.
- Rechtschreibung.

#### b) Die praktische.

- Aufteilung der verschiedenen Fleischstücke, Poulets, Wildpferd etc.
- Ausbeinen aller Fleischsorten.
- Zerschneiden der Fische, wie Salmon, Turbot, Ablösen der Filets de sole, Ferras, Hecht etc.
- Herstellung eines Diners oder einzelner Gerichte unter Aufsicht der Experten.
- Herstellung der verschiedenen Buttersaucen.
- Dressieren und Garnieren.
- Handfertigkeit im Allgemeinen.

Aenderungen des Prüfungsplanes, Ergänzung und Erweiterung desselben ist Sache der Experten.

>><

## Anträge und Erläuterungen zu den Traktanden 8, 9 und 10 unserer Generalversammlung.

(Eingesandt.)

**Traktandum 8, betr. die Prämierung von Angestellten.** Hierbei handelt es sich darum, den immer mehr eindrückenden Uebel des schnellen Stellenwechsels entgegenzutreten und die Angestellten zu längeren Verbleiben in der gleichen Stelle zu veranlassen, also mehr Ausdauer und Beständigkeit zu erzeugen.

Um unseren Zweck zu erreichen, sollten die Auszeichnungen schon mit einem Jahre oder zwei auf einander folgender Saisons beginnen.

Die Belohnungen sollten bestehen in leichten Objektorie-Artikeln, oder auch nur in Abzeichen oder Initialen des Vereins, in Form einer Kravattennadel in Bronze, Silber und Gold, je nach Verhältnis, und in besonderen Fällen auch mehrwertige Schmucksachen und Uhren. Für weibliche Angestellte desgleichen, in Form von Brochen etc.

Es ist außer allem Zweifel, dass das Resultat ein sehr günstiges sein würde, oder glaubt man, dass ein junger Kellner nicht mit Stolz eine Kravattennadel mit den Abzeichen des Vereins zur Schau tragen wird?

Gewiss wird er es thun, und gewiss ist, dass er Nachahmer finden wird, und zwar nach und nach immer mehr.

Die beabsichtigten Vorschläge des Vorstandes, nach welchen die Belohnungen erst mit fünf Jahren Dienstdauer zu beginnen, dem Empfänger zum Kostenpreis ausgehändigten werden und in Diplomen bestehen sollen, finden meinen Beifall keineswegs.

Um die fehlende Ausdauer und Beständigkeit zu erzeugen, müssen wir es den Angestellten möglichst erleichtern, eine Auszeichnung erlangen zu können; ist der erste Schritt einmal gethan, so wird auch in vielen Fällen der zweite nicht ausbleiben.

Die Belohnung oder Auszeichnung zum Kostenpreis abzugeben, würde in vielen Fällen den Zweck ganz verfehlt und wäre dies in der That gar keine Belohnung mehr. Es soll der Verein eine Belohnung recht machen oder gar nicht.\*)

Die Belohnung durch Diplome ist weder ratsam noch zweckmässig, weil ein Stück Papier doch immer nur ein Stück Papier bleibt,

\* Anmerk. der Red. Der Vorschlag des Vorstandes sieht dahin, Diplome mit Medaille-Bedeckung bzw. Medaille-Brochen in Bronze, Silber und Gold nach 5, 10 und 15 Jahren zu verabfolgen, die Kosten der Medaillen hätte nicht der Empfänger, sondern der Prinzipal zu tragen.

leicht beschädigt, beschmutzt und zerrissen werden kann und im Grunde genommen nichts anderes ist, als ein Zeugnis, ohne jeden materiellen Wert.

**Traktandum 9, betreffend die Versicherung der Angestellten.** Die Versicherung gegen Krankheit und Unfall ist durchaus keine so wichtige Frage, sondern nur durch die Versicherungsgesellschaften so aufgebaut und wichtig gemacht worden, um unser liebes Geld aus unseren Kassen in die ihrigen zu befördern und schöne Dividenden zu machen.

Beweise dafür sind:

- Dass Schreiber dieses, wie auch gewiss eine grosse Anzahl Kollegen, die seit langen Jahren etabliert sind, die Erfahrung bestätigen, dass wirkliche Unfälle und ernste Krankheiten grosse Seltenheiten sind, weil die Art unseres Geschäfts es bedingt, fast ausschliesslich junge und gesundheitsrührige Angestellte zu wählen;
2. dass auch die Statistik der bisher stattgehabten Versicherungen ein Zeugnis zu Gunsten der Versicherung durch den Verein abgibt.

Wird aber das eine oder andere Mitglied durch einen ernsten Unfall oder ernste Krankheit heimgesucht, so würde dann der Verein ein treten. Dies würde jedoch nur in wirklich ernsten Fällen geschehen, z. B. wenn der Minimal-schaden Fr. 100 beträgt.

Die Versicherung durch den Verein würde den grossen Vorteil haben, dass alle Mitglieder versichert wären und gäbe dies somit auch allen Mitgliedern das beruhigende Gefühl, gegen einen allfälligen Unglücksfall geschützt zu sein, was hingegen jetzt bei vielen unterbleibt, weil man den Gesellschaften den grossen Gewinn nicht bringen will.

Sicher ist, dass auf diese Weise ein gutes Stück Geld in unseren Taschen bleibt und die so viel gepräsene Gegenseitigkeit und Solidarität einen Schritt vorwärts machen und zur Wahrheit würden.

**Traktandum 10, betreffend Unterstützung an Witwen, Waisen und gestrandete Kollegen.** Die Unterstützung von bedürftigen Witwen und Waisen, sowie auch sogenannter gestrandeter Kollegen ist eigentlich nichts anderes als eine moralische Pflicht, zum mindesten gegen bedürftige Witwen und Waisen unserer Mitglieder, und wird gewiss gerne angenommen.

Bezüglich der Frage sogenannter gestrandeter Kollegen, wissen wir alle sehr gut, dass die meisten unseres Standes es nur mit grosser Ausdauer und eisernem Willen zu einem Geschäft und zu besserer Stellung gebracht haben; aber es unterliegt auch keinem Zweifel, dass Zufall und Glück eine grosse Rolle im Erreichen des vorgestrebten Zielen spielen und dass mancher trotz seiner Fähigkeiten und guten Eigenschaften, vom Zufall und Glück nicht begünstigt ist und es nicht nur auf keinen grünen Zweig bringt, sondern in vielen Fällen in kurzer Zeit sein mittlbares Ersparnis verliert und dann, entmutigt und demoralisiert, nicht mehr die Kraft hat, von Neuem anfangen.

In solchen Fällen, und wenn unverschuldet, sollte der Verein eintreten und die so Gefallenen wenigstens gegen Hunger und grössste Not schützen. Es ist dies eigentlich nur eine Pflicht der Bessergestellten gegenüber den Minderbegünstigten oder Verunglückten unseres Standes.

Zu einem solchen Liebeswerk werden gewiss die Meisten unseres Vereins gerne ihr Scharflein beitragen wollen.

Das Budget für obige drei Traktanden wäre auf Fr. 50,000 als Maximum zu limitieren.

Diese Fr. 50,000 waren dem Vereinsvermögen zu entnehmen und für die folgenden Jahre wäre der Mitgliederbeitrag so zu stellen, dass sich die dem Vereinsvermögen entnommene Summe immer wieder ergänzen würde.

Im Weiteren müssen wir es unserem verehrten Präsidenten und den Komiteemitgliedern anheim stellen, sich der Ausarbeitung eines Ausführungsplanes mit gewohntem Wohlwollen und Opfergeist unterziehen zu wollen.

Eine Gruppe Genfer Kollegen.



(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

**Brüssel.** In hier verstarb im Alter von 66 Jahren Herr Louis Massina, Besitzer des Hotel Europe.

**Zürich.** In den Gasthäusern Zürichs sind im Monat Mai 21,465 Personen abgestorben.

**Interlaken.** Für 1900 gelangt auf das 1,5 Millionen Fr. betragende Aktienkapital eine Dividende von 6,5 %, zur Verteilung gegen 6% im Vorjahr.

**Schaffhausen.** Die Eröffnung des Betriebes auf der Strecke Schaffhausen-Neuhausen des elektrischen Tramways hat am 11. Mai stattgefunden.

**Martigny.** Le Grand Hôtel Clerc, à Martigny, vient d'être agrandi et remis complètement à neuf. Il est tenu par son nouveau propriétaire Mr. Oscar Cornut-Brunner.

**Meiringen.** Das Hotel Reichenbach ist in allen Räumlichkeiten mit elektrischem Licht versehen worden. Gleichzeitig wurde eine grosse Terasse angebaut.

**Bern.** Lau Mitteilung des offiziellen Verkehrsberaus verzeichnete die stadtberneischen Gaströfe im Monat Mai 1901: 12,214 Logierzähle (1900: 12,640). Vom 1. November 1900 bis 31. Mai 1901: 73,908 (gleiche Periode 1899/1900: 69,926).

**Prämierung von Angestellten.** Der Verein Leipziger Gastwirte hat die Auszeichnung von Angestellten durch Übereichung von Diplomen und goldenen und silbernen Medaillen eingeführt. Letztere tragen die Inschrift „Für Treue und Fleiss“ und werden für eine Dienstzeit von mindestens 3 Jahren (an derselben Stelle) verabreicht.

**Lausanne.** En séjour dans les hôtels de 1<sup>er</sup> et de 2<sup>nd</sup> rang de la Suisse, du 15 au 21 mai: Angleterre 1253, Allemagne 505, Suisse 585, France 340, Amérique 331, Russie 213, Italie 63. Divers: Autriche, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Etats-Unis, Asie, Afrique, Australie, Turquie, 217. — Total 3507.

**Luzern.** L'ordre des guides de montagne de la Suisse a décerné une récompense pour les guides qui ont obtenu l'ordre de la montagne.

**Lucerne.** Verzeichnia der in den Gasthöfen und Pensionen Luzern vom 1. bis 31. Mai 1901 abgestoßenen Fremden: Deutschland 5168, Österreich-Ungarn 3272, Grossbritannien 3826, Vereinigte Staaten (U.S.A.) und Canada 966, Frankreich 830, Italien 280, Belgien und Holland 782, Dänemark, Schweden, Norwegen 309, Spanien und Portugal 37, Russland (mit Ostseeprovinzen) 399, Balkanstaaten 22, Schweiz 3902, Asien und Afrika (Indien) 119, Australien 64, verschiedene Länder 29, — Total 17,901 Personen.

**Notre guide d'hôtels.** La Gazette de Lausanne consacre un petit article en faveur de la nouvelle édition de notre guide *Les Hôtels de la Suisse*, cet album de photographies. La dernière édition de ce livre a fait la une dans toute la Suisse et utilise également la couverture de l'édition précédente. Ce guide des hôtels est publié en trois langues et une distribution soigneuse en est assurée. Tel qu'il est déclaré, sous son aspect attrayant, sa typographie de luxe, son organisation claire, il constitue la publication la plus précieuse pour notre industrie hôtelière et pour les étrangers qui voyagent dans notre pays. C'est enfin une récompense faite dans l'intérêt général."

**Eine Carambole-Serie von 7156 Punkten!** Der beste Billardspieler der Gegenwart, der erst 27-jährige deutsche Billard-Champion Hugo Kerkau, welcher bis jetzt den Welt-Rekord mit 4285 Punkten hält, ist soeben von einer längeren Tournee durch verschiedene Städte Europas an seine Billardakademie in Berlin zurückgekehrt, nachdem er alle seine Rivalen glänzend geschlagen. In Zürich machte er eine sensationelle Reise im „Europäischen Hof“ vor einer zahlreichen und gewillten Publikum die noch nie dagewesene Riesenserie von 7156 Punkten und hat damit seinen eigenen früheren Welt-Rekord weit geschlagen.

**Saison-Eröffnungen**  
Ouvertures de saison.

**Albulapass, 24. Mai.**  
**Andeer.** Hotel Fravi, 1. Juni.  
**Arosa.** Hotel Seehof, 15. Juni.  
**Berninapass, 26. Mai.**  
**Guarda.** Hotel Meisser mit Dep. Sonne, 5. Juni.  
**Gurnigel.** Bad Gurnigel, 6. Juni.  
**Jungfraubahn, 5. Juni.**  
**Kurort Stoos ob Morschach, 10. Juni.**  
**Rigi.** Hotel Rigi-First, 1. Juni.  
**St. Beatenberg.** Hotel Victoria, 1. Juni.  
**St. Moritz-Bad.** Neues Stahlbad, 10. Juni.  
**Wengen.** Hotel Victoria, 1. Juni.  
**Zermatt.** Hotel Monte-Rosa, 1. Juni; Hotel Riffelalp, 4. Juni; Hotel Mont-Cervin, 10. Juni.

**An Mehrere.** Die Einführung der Prämierung langjähriger Angestellter in unserem Verein ist noch kein fait accompli, sondern diese Frage wird erst von der Generalversammlung in Zermatt entschieden werden; aber auch wenn der Antrag angenommen wird, was wir hoffen, werden noch einige Monate vergehen, bis die Diplome und Medaillen erstellt und mit der Auseilung begonnen werden kann.

**An Mehrere.** Von den gewünschten zwei Legitimationsscheinen für die Fahrt Visp-Zermatt ist Ihnen nur eine zugesandt worden, da jedes Mitglied Anspruch auf nur eine Freifahrt hat und für Begleitung (Gemahlin, Tochter, Sohn etc.) die Fahrt bezahlt werden muss. Nur bei der Gornergondola ist für sämtliche Festteilnehmer eine Freifahrt. Im Programm ist dies übrigens deutlich gesagt.

**B. R. B.** Von drei Mitgliedern ist das in Budapest erschienene „Neue Blatt“ ohne irgend welche Verlängerung Lobartikel über dieses oder jenes Hotel bringt, ohne überhaupt dieselben näher zu kennen, und dann einfach Rechnung zu stellen, nehmen wir an dieser Stelle Notiz. Hoffentlich zahlen alle, die es trifft, mit derselben Minze, wie sie, wird dann betri. Blatt die Lust zu weiteren Anzapfungen wohl vergeben.

**M. W.** Wie schreiben uns: „Der Wink mit dem Fahnpahl Ihres Einsenders L. dürfte von allen Korrespondenten der Hotel-Revue“ verstanden werden. Um die „Revue“ abwechslungsreicher, nicht etwa gehäuft, zu machen, wäre folgender Druckstil Nr. 1 — wobei an das Jalousieblatt angeschlossen ist (Meldet mich sofort für 130 Zeilen). Preisgekrönte Artikel werden speziell honoriert. Das Preisgericht besteht aus den Herren Mahn (Leipzig), Segessmann (Bern), Erb (Zürich), Moses King (New-York). Die Zahl der Richter kann beliebig erhöht werden, dieselben müssen jedoch in einem gewissen „goldenen Büchlein“ unseres Vereins eingetragen sein.“

Frage der Red.: Wieviel Grad Wärme zeigt der Thermometer in Ihrer Gegend?

**Vertragsbruch. — Rupture de contrat.**

Charles Herrmann, 1<sup>er</sup> sommelier.

Gottfried Müller, Oberkelner, Zürich.

Hiezu eine Beilage.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

und höher! — 14 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weißer und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Ct. bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

# Foulard-Seiden-Robe

Fr. 17.50