

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

Artikel: Kochlehrlingsprüfungen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522175>

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: 29.03.2026

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

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Herren Seibel & Kohl, Hotel Alpenrose, 120
St. Beatenberg.
Hr. Joh. 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 „Sou-
venir du 10^{me} 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 Generalver-
sammlung.

Wie aus den Verhandlungen der letzten
Sitzung des Vorstandes ersichtlich, wird die
Frage der obligatorischen Kochlehrlingsprüfungen
an der Generalversammlung in Zernatt zur
endgültigen Lösung geführt werden, nachdem
dieselbe von der Initiative der Union Helvetia,
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 empfeh-
lendem 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 Versam-
mlung das Projekt in seinen Hauptzügen den
Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, damit
jedem genügend Zeit bleibt, die Konsequenzen
abzuwägen und sich ein Urteil über dieses
Traktandum zu bilden. Von grossem Nutzen
dürfte es auch sein, wenn allfällige bezügliche
Anträge in der nächsten Nummer des Organs
zur Vorkenntnis der Mitglieder gebracht werden
könnten.

Das vorläufige, von der Union Helvetia auf-
gestellte und vom Vorstande des Schweizer
Hotelier-Vereins durchberatene Reglement hat
folgenden Wortlaut:

Grundrisse zum Programm betreffend Kochlehrlingsprüfungen.

I. Lehrzeit.

Der Lehrling soll sein 15. Altersjahr er-
reicht 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 Vereins-
leitungen gestattet werden.

Das Lehrgeld ist in zwei Raten zahlbar,
die eine Hälfte nach gut bestandener monat-
licher Probezeit, die andere bei Beginn des
zweiten Lehrjahres.

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

II. Organisation der Prüfungen.

Die Prüfungen finden jedes Frühjahr und
jeden Herbst zu bestimmter Zeit und für alle
gemeinsam in einer Hotelküche des Prüfungs-
ortes statt.

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

Der Hotelier-Verein ernennt die Hotelier-
Experten, die Union Helvetia die Koch-Experten.
Die allfälligen nötigen 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 Helvetia in den
Prüfungskreisen kommt das Vorschlagsrecht
der Koch-Experten für denselben zu. Der
Hotelier-Verein wählt nach seinem besonderen
Verfahren.

Die Prüfung ist Ehrensache, daher unbe-
zahlt für die Examinatoren und kostenlos für
die Examinanten. Die ordentlichen und ausser-
ordentlichen Auslagen werden rückvergütet und
die Kosten aus den Vereinskassen bestritten,
wobei die jeweiligen Platzkommissionen Rechnung
an die beiden Vereinsleitungen abzulegen
haben.

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

III. Die Prüfung.

Bei der Prüfung wird ordentlichweise nach
folgenden Grundregeln verfahren:

a) Die theoretische.

1. Allgemeine Kenntnisse der Kochutensilien,
deren Herkunft, Anwendung und Gebrauch;
2. der verschiedenen Sorten Fleisch, Geflügel,
Wildpret, 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,
Braisieren oder zur Herstellung von Bouillon.
3. Herstellung der Saucen und der Grundfonds.
4. Alle Sorten Mehlspeisen; Pâtisserie und
Entremets.
5. Zubereitung der Glacen, Sorbets etc.
6. Allgemeine Warenkunde und Aufstellung von
Menüs und Berechnung des verwendeten
Materials.
7. Rechtschreibung.

b) Die praktische.

1. Aufteilung der verschiedenen Fleischstücke,
Poulets, Wildpret etc.
2. Ausbeinen aller Fleischsorten.
3. Zerschneiden der Fische, wie Salm, Turbot.
Ablösen der Filets de sole, Feras, Hecht etc.
4. Herstellung eines Diners oder einzelner Ge-
richte unter Aufsicht der Experten.
5. Herstellung der verschiedenen Buttersaucen.
6. Dressieren und Garnieren.
7. Handfertigkeit im Allgemeinen.

Änderungen des Prüfungsplanes, Ergänzung
und Erweiterung desselben ist Sache der Ex-
perten.

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

(Eingelangt.)

Traktandum 8, betr. die *Prämierung von
Angestellten*. Hierbei handelt es sich darum,
dem immer mehr sich einreisenden Uebel des
schnellen Stellenwechsels entgegenzutreten und
die Angestellten zu längerem Verbleiben in der
gleichen Stelle zu veranlassen, also mehr Aus-
dauer und Beständigkeit zu erzeugen.

Um unseren Zweck zu erreichen, sollen die
Auszeichnungen schon mit einem Jahre
oder zwei auf einander folgender Saisons be-
ginnen.

Die Belohnungen sollten bestehen in leichten
Bijouterie-Artikeln, oder auch nur in Abzeichen
oder Initialen des Vereins, in Form einer
Krautennadel 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 Re-
sultat ein sehr günstiges sein würde, oder
glaubt man, dass ein junger Kellner nicht mit
Stolz eine Krautennadel 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 Vor-
standes, nach welchen die Belohnungen erst
mit fünf Jahren Dienstdauer zu beginnen,
dem Empfänger zum Kostenpreis ausgehändigt
werden und in Diplomen bestehen sollen, finden
meinen Beifall keineswegs.

Um die fehlende Ausdauer und Beständig-
keit zu erzeugen, müssen wir es den Ange-
stellten möglichst erleichtern, eine Auszeichnung
erlangen zu können; ist der erste Schritt ein-
mal 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 verfehlen 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
geht dahin, Diplome mit *Médaille-Protege* bezugw. *Mé-
daille-Broche* 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 ma-
teriellen Wert.

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

Beweise dafür sind:

1. 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
Geschäftes es bedingt, fast ausschliesslich junge
und gesundheitskräftige Angestellte zu wählen;
2. dass auch die Statistik der bisher statt-
gehabten Versicherungen ein Zeugnis zu Gunsten
der Versicherung durch den Verein abgibt.

Wird aber das eine oder andere Mitglied
durch einen ersten Unfall oder ernste Krank-
heit heimgesucht, so würde dann der Verein
eintreten. Dies würde jedoch nur in wirklich
ersten 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 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 gepriesene Gegenseitigkeit und Solidarität
einen Schritt vorwärts machen und zur Wahr-
heit werden.

Traktandum 10, betreffend *Unterstützung
an Wittwen, Waisen und gestrandete Kollegen*.
Die Unterstützung von bedürftigen Wittwen
und Waisen, sowie auch sogenannter gestran-
deter Kollegen ist eigentlich nichts anderes als
eine moralische Pflicht, zum mindesten gegen
bedürftige Wittwen und Waisen unserer Mit-
glieder, 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 Ge-
schäft und zu besserer Stellung gebracht haben;
aber es unterliegt auch keinem Zweifel, dass
Zufall und Glück eine grosse Rolle im Erreichen
des vorgestreckten Zieles 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 mühsam Ersparnis verliert
und dann, entmutigt und demoralisiert, nicht
mehr die Kraft hat, von Neuem anzufangen.

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

Zu einem solchen Liebeswerke werden ge-
wiss 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 wären 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 ver-
ehrten Präsidenten und den Komiteemitgliedern
anheim stellen, sich der Ausarbeitung eines
Ausführungsplanes mit gewohntem Wohlwollen
und Opfersinn 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 Messien, Besitzer des Hotel Europe.

Zürich. In den Gasthöfen Zürichs sind im
Monat Mai 21,465 Personen abgestiegen.

Interlaken. Für 1900 gelangt auf das 1.5 Mil-
lionen Fr. betragende Aktienkapital eine Dividende
von 5.5%, zur Verteilung gegen 6% im Vorjahr.

Schaffhausen. Die Eröffnung des Betriebes auf
der Strecke Schaffhausen-Neuhäusen 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 Terrasse
angebaut.

Bern. Laut Mitteilung des offiziellen Verkehrs-
bureaus, verzeichnen die stadtbetriebenen Gasthöfe
im Monat Mai 1901: 12,214 Logiernächte (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 An-
gestellten durch Ueberreichung 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^{er} et
de 2^e rang de Lausanne-Ouchy, du 15 au 21 mai:
Angleterre 1253, Allemagne 505, Suisse 685, France
340, Amérique 331, Russie 213, Italie 63, Divers:
Autriche, Belgique, Pays-Bas, Danemark, Etats bal-
tiques, Asie, Afrique, Australie, Turquie, 217. —
Total 3507.

Lern's von den Schweizern. Unter diesem
Titel schreibt ein Londoner dem „Western Morning
News“: „Warum ich vorziehe, ins Ausland zu reisen?“
Der Hauptgrund ist, weil ich die unerhörten Preise
englischer Hotels nicht bezahlen will. Ehe und bevor
etwas Vergnügen reisen, sich dazu ent-
schliessen, England zum Ziele ihrer Erholungen zu
wählen, müssen die Hotelbesitzer drei Dinge lernen:
1. Ein Schlafzimmer auszustatten; 2. ein einfaches
und schmackhaftes Dinner zu servieren und 3. ihre
Preise herunterzusetzen.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und
Pensionen Luzerns vom 1. bis 31. Mai 1901 abesti-
mierten Fremden: Deutschland 5166, Österreich-
Ungarn 1273, Grossbritannien 3826, Verein. Staaten
(U.S.A.) und Canada 966, Frankreich 830, Italien 280,
Belgien und Holland 780, Dänemark, Schweden, Nor-
wegen 309, Spanien und Portugal 37, Russland (mit
Ostseeprovinzen) 399, Balkanstaaten 22, Schweiz 3902,
Asien und Afrika (Indien) 119, Australien 64, Ver-
schiedene Länder 29. — Total 17,001 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
article termine ainsi: „La Société suisse des hôteliers
a fait là une très bonne et utile réclamation, son Guide
des hôtels est publié en trois langues et une distribu-
tion soignée en est assurée. Tel qu'il est devenu,
sous son aspect attractant, son 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 réclamation faite dans l'intérêt général.“

Eine Carambolage-Serie von 7156 Punkt!
Der beste Billardspieler der Gegenwart, der erst
27-jährige deutsche Billard-Champion Hugo Corkau,
welcher bis jetzt den Welt-Rekord mit 4285 Punkt
hielt, ist soeben von einer längeren Tournee durch
verschiedene Städte Europas an seine Billardakademie
in Berlin zurückgekehrt, nachdem er alle seine Rivalen
glänzend geschlagen. In Berlin machte er auf
seiner Künstlerreise im „Europäischen Hof“ vor
einem zahlreichen und gewählten Publikum die noch
nie dagewesene Riesenserie von 7156 Punkt und hat
damit seinen eigenen früheren Welt-Rekord weit
geschlagen.



- 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 Stos ob Morschach, 10. Juni.
Rigi. Hotel Rigi-First, 1. Juni.
St. Beatenberg. Hotel Victoria, 1. Juni.
St. Moritz-Bad. Neues Stahlabl, 10. Juni.
Wengen. Hotel Victoria, 1. Juni.
Yermatt. Hotel Monte-Rosa, 1. Juni; Hotel
Riffalp, 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 Zernatt 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 Austellung begonnen werden kann.

An Mehrere. Von mehreren gewünschten
Legitimationskarten für die Fahrt Vesp-Zernatt ist
ihnen nur eine zugesandt worden, da jedes Mitglied
Anspruch auf nur eine Freifahrt hat und für Be-
gleitung (Gemahlin, Tochter, Sohn etc.) die Fahrt
bezahlbar werden muss. Nur bei der Gorngratbahn
ist für sämtliche Festteilnehmer Freifahrt. Im Pro-
gramm ist dies übrigens deutlich gesagt.

D. R. B. Von Ihrer Mitteilung, dass das in
Budapest erscheinende „Neue Blatt“ ohne irgend
welche Veranlassung Lobartikel über dieses oder
jenes Hotel bringt, ohne überhaupt dieselben näher
zu kommen, und dann einfach Rechnung zu stellen,
nehmen wir an dieser Stelle Notiz. Hoffentlich
zahlen alle, die es trifft, mit derselben Münze, wie
Sie, dann wird dem betr. Blatt die Lust zu weiteren
Anzettelungen wohl vergehen.

M. W. Sie schreiben uns: „Der Wink mit dem
Zaunpfahl Ihres Einsenders L. dürfte von allen
„Korrespondenten der Hotel-Revue“ verstanden
werden sein. Um die „Revue“ abwechslungsreicher,
nicht etwa gehaltvoller, zu machen, wäre folgender
Vorschlag gewiss probat: Jedes Mitglied erhält pro
Druckzeile Fr. 1.—, welcher am Jahresbeitrag abzu-
ziehen ist. (Melde mich sofort für 130 Zeilen). Preis-
gerichte Artikel werden speziell honoriert. Das
Freigericht besteht aus den Herren Mahn (Leipzig),
Seemann (Bern), Erb (Zürich), Moses Kohn
(New-York). Die Zahl der Richter kann beliebig
erhöht werden, dieselben müssen jedoch in einem
gewissen „goldenen Büchlein“ unseres Vereins ein-
getragen sein.

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

Vertragsbruch. — Rupture de contrat.

Charles Herrmann, 4^{er} sommelier.
Gottfried Müller, Oberkellner, Zürich.

Hiezu eine Beilage.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Foulard-Seiden-Robe

Fr. 17.50

und höher! — 14 Meter — franko ins Haus! Muster zur
Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger
„Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts.
bis Fr. 28.30 per Meter.

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.