

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 24

Vereinsnachrichten: Anzeige = Avis

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: 05.04.2026

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

Ercheint am Samstag

Paraissent le Samedi

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

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechendem Rabatt.



Abonnements:

Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.-
6 mois „ 3.-
12 mois „ 5.-

Pour l'Étranger:
3 mois Fr. 3.-
6 mois „ 4.50
12 mois „ 7.50

Annonces:

7 Cts. par millimètre ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

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.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Mr. F. Rubli, Directeur, Hôtel Chamossaire, Leysin.
Herrn Alois Bossard, Hotel Guggithal ob Zug.

Legitimationskarten für die Fahrt Visp-Zermatt

werden nur für die Mitglieder ausgestellt (für Begleitung muss die Fahrt bezahlt werden) und können solche unwiderruflich nur bis

Dienstag, den 18. Juni

abgegeben werden, es müssen somit die Bestellungen am 18. in unserem Besitz sein, um berücksichtigt werden zu können.

Derselbe Termin gilt für die Zimmerbestellungen in Zermatt und wird dringend gebeten, denselben inne zu halten.

Das Centralbureau.

Les cartes de légitimation pour le trajet Viège-Zermatt

ne sont délivrées qu'aux sociétaires (toute autre personne doit payer). Le terme est irrévocablement fixé au

Mardi, 18 Juin.

Après cette date aucune demande ne pourra être considérée.

Le même terme est fixé pour la commande des chambres à Zermatt avec prière instante de ne dépasser cette date.

Le Bureau central.

Anzeige.

Diejenigen Teilnehmer an der Generalversammlung, welche wünschen, den Coupon zur Freifahrt Vevey-Mont Pèlerin auf der Hinreise nach Zermatt zu benutzen, können die Festkarte mit dem betreffenden Coupon im Verkehrsbureau in Vevey (Quai Perdonnet 21 unterm Hotel des Trois Couronnes) in Empfang nehmen und zwar am 20. bis abends 8 Uhr und am 21. von morgens 8 Uhr an.

Das Centralbureau.

AVIS.

Ceux des participants à l'assemblée générale qui désirent utiliser le coupon pour le parcours gratuit Vevey-Mont Pèlerin en se rendant à Zermatt, pourront toucher leur carte de fête, contenant le dit coupon, au Bureau de renseignements de Vevey (Quai Perdonnet 21, sous l'hôtel des Trois Couronnes), le 20 jusqu'à 8 heures du soir et le 21 depuis 8 heures du matin.

Le bureau central.

Examens d'apprentis cuisiniers.

Cette question figure d'une manière permanente, depuis 5 ans environ, à l'ordre du jour de nos assemblées générales.

Comme on a pu le voir par les débats de la dernière séance du comité, la question des examens obligatoires pour apprentis cuisiniers trouvera sa solution définitive à l'assemblée générale de Zermatt; la société qui en a pris l'initiative, l'Union Helvétique, a fini en effet par la mettre suffisamment au point pour permettre à notre comité de s'en occuper sérieusement et de présenter à la société, soit au Conseil d'administration, un préavis favorable à son sujet.

En considération cependant du fait que l'acceptation de ses propositions entraînera une obligation pour tous les sociétaires, le comité a jugé bon de leur soumettre le projet, dans ses grands traits, dès avant l'assemblée, afin que tous eussent le temps d'en peser mûrement les conséquences et de se former une opinion à ce sujet.

Voici donc le texte du règlement provisoire rédigé par l'Union Helvétique et discuté par le comité de la Société suisse des hôteliers.

Plan du programme pour les examens d'apprentis cuisiniers.

I. Apprentissage.

L'apprenti doit avoir 15 ans révolus, et ne pas avoir dépassé sa 18^e année; il devra présenter des certificats attestant une bonne instruction scolaire.

La durée minimum de l'apprentissage est de 2 ans, et devra être accomplie dans une seule et même maison. Il ne pourra être dérogé à cette prescription que moyennant l'autorisation des comités des deux sociétés.

La rétribution d'apprentissage est payable en deux annuités, la première après un mois d'essai satisfaisant, la deuxième au début de la seconde année.

L'apprenti est tenu de subir les examens d'apprentissage (ce qui rend ces examens obligatoires sans autre).

II. Organisation des examens.

Les examens ont lieu au printemps et à l'automne de chaque année, à époque fixe; la cuisine d'un hôtel du lieu d'examen servira de local commun à tous.

Une commission locale composée de deux chefs de cuisine et de deux hôteliers — les chef et hôtelier dont l'apprenti subit l'examen ne peuvent fonctionner comme experts pour cet examen — procède aux épreuves. Cette commission sera renouvelée chaque année. Elle fera rapport aux deux sociétés.

La Société des hôteliers élit les experts-hôteliers, l'Union Helvétique les experts-chefs.

Les membres suppléants seront élus, s'il y a lieu, par la commission elle-même.

La Suisse est divisée en districts d'examen comme suit: St-Gall, Zurich, Bâle, Lucerne, Lugano, Berne, Lausanne, Genève.

Dans chaque district, les sections de l'Union Helvétique ont droit de présentation pour les experts-chefs de leur district. La Société des hôteliers choisira le mode d'élection qui lui paraîtra convenable.

Les examens sont honorifiques; ils seront donc gratuits pour les candidats et ne comportent pas d'indemnité pour les experts. Les dépenses ordinaires et extraordinaires seront remboursées par les caisses des sociétés, et les commissions locales en rendront compte aux deux comités.

Les apprentis qui ont subi les examens avec succès recevront un diplôme qui leur sera remis sans frais et muni de la signature des comités des deux sociétés.

III. Examens.

Les examens auront lieu dans la règle d'après les principes suivants:

a) Partie théorique.

- 1° Connaissance générale des ustensiles de cuisine, de leur provenance, de leur emploi et de leur manutention.
2° Connaissance des diverses sortes de viande, volaille, gibier, poissons, etc., de leur utilisation suivant la saison. Leur conservation et préparation avant l'usage. De l'utilisation des diverses sortes et pièces de viande pour rôtir, braiser ou pour le bouillon.
3° Préparation des sauces et des fonds.
4° Meis farineux de toute espèce, pâtisserie et entremets.
5° Préparation des glaces, sorbets, etc.
6° Connaissance des denrées en général; confection de menus et calcul des matériaux nécessaires.
7° Orthographe.

b) Partie pratique.

- 1° Découpage des viandes, poulets, gibier, etc.
2° Dössage des viandes.
3° Découpage des poissons tels que saumon, turbot, et des filets de sole, feras, brochets, etc.
4° Préparation d'un dîner ou de plats isolés sous la surveillance des experts.
5° Préparation des sauces au beurre.
6° Dressage et garnissage.
7° Dexterité manuelle en général.

Les experts ont la faculté de modifier, de compléter et d'étendre ce plan d'examen.

Zu Traktandum 8 unserer General-Versammlung.

Der verehrl. Einsender, welcher im Namen einer Genfer Gruppe seine diesbezüglichen „Anträge und Erläuterungen“ in voriger Nummer kundgegeben, gestatte mir in dieser Angelegenheit einige Gegenbemerkungen:

Prämierung von Angestellten. Ich kann nicht einsehen, dass eine einjährige Dienstzeit für einen Angestellten schon ein Verdienst bedeu- den soll. Wenn ein Dienstmädchen, bei den jetzigen schwierigen Zeiten, solche zu bekommen, ein volles Jahr bei ein und derselben Familie bleibt, dann will das etwas heissen; für einen Hotelangestellten aber gewiss nicht. Ziehe ich in Betracht, dass die Mitglieder unseres Vereins, mit ihren 65,000 Betten wohl über 15,000 Angestellte beschäftigen und die Prämierung auf jeden Fall rückwirkend erklärt werden muss, weil sonst diejenigen, welche am meisten Anspruch darauf erheben können, leer ausgehen würden, so kann man sich ungefähr vorstellen, welche Dimensionen eine solche Prämierung annehmen würde. Ferner darf man sich fragen, was einem Angestellten, der 10, 15, 20 und noch mehr Jahre in derselben Stelle ist, gerechterweise verabfolgt werden müsste, wenn schon ein einjähriger mit einem Geschenk bedacht werden soll, welches Geschenk doch einen gewissen Wert repräsentieren muss, um überhaupt gewürdigt zu werden. Für 20jährige treue Dienstzeit müsste dann mindestens zu Diamanten gegriffen werden. Auch die Meinung, dass der Verein für alle Kosten der Prämierung aufkommen solle, kann nicht wohl ernst gemeint sein, denn in nicht allzu- ferne Zeit müsste derselbe daran denken, ein Anleihen aufzunehmen. So viel ich mir habe sagen lassen, hat der Internationale Verein der Gasthofbesitzer schon mit seinen 3jährigen Prämierungen nicht die besten Erfahrungen gemacht, warum sollen wir nun noch weiter gehen und einen Bazar errichten? Das liegt gewiss nicht in der Absicht der betr. Genfer Gruppe.

Ich finde, dass eine Belohnung nach 5 Jahren angebracht ist. Die vom Vorstand aufgestellte Skala: 5, 10 und 15 Jahre, mit bronzenen, silbernen und goldener Breloque oder Broche, auf welchen eine Anerkennung eingegräbt ist, mit dem Namen des Inhabers, gefällt mir. Auf eine solche Auszeichnung kann der Angestellte stolz sein, sie ist eine bleibende Ehrung und jeder Prinzipal wird für die Kosten derselben gerne aufkommen.

Würde man die Belohnungen vom ersten Jahre an beginnen und von Jahr zu Jahr steigern, so würde nicht nur die richtige Abstufung der Prämien schwer werden, sondern dieselben würden, weil zu leicht erhältlich, ihren Wert und Zweck verlieren.

Fremdenverkehr und Statistik.

Der „Zürcher Post“ vom 7. Juni wird geschrieben:

Ihre Bemängelung der Statistik des schweizerischen Hoteliervereins ist berechtigt; so soll man in der That nicht Statistik treiben, ich nehme an, die Statistik erstreckt sich ausschliesslich auf die Vereinsmitglieder, und untersucht nicht, ob sie frei von wesentlichen Mängeln der Einseitigkeit und Unvollkommenheit sei. Was jedoch diese prozentuale Ausrechnung der besetzten Bettenzahl anbelangt, so ist sie schon insofern kühn und in der angewandten Schlussfolgerung falsch, weil eine Trennung in Saison- und Jahresbetten nicht vorgenommen worden ist. Die Zahl der Saisonplätze, deren Hotels drei bis fünf Monate geöffnet bleiben, ist gross, die Zahl derer, welche nur zehn bis zwölf Wochen betrieben werden (Encladin, Berghotels in höhern und höchsten Lagen), nicht klein. Kurorte wie Montreux, Lugano, Locarno, Davos sollten auch wieder anders behandelt werden, als die vielen Jahreshotels mit Touristen- und Fremdenverkehr. Was sagt uns die Statistik über diese Dinge? Gar nichts! Während der toten Zeit, wo der Betrieb naturgemäss eingestellt bleibt, die leeren Betten mitzuzählen, das geht nicht an. Die Statistik als solche verdient eine Würdigung erst von dem Augenblicke an, da uns eine gründliche Ausscheidung in Saison- und Jahreshotels geboten wird. Den Mangel haben Sie bereits hervorgezogen, dass die Vermehrung der Betten und Geschäfte nicht in Berücksichtigung gezogen worden ist, und diese Vermehrung muss den Saisongeschäften auf Konto gesetzt werden, wodurch die Jahreshotels-Bilanz nach der Hotelierstatistik um so schiefher aussieht. Aus diesem Grunde allein schon, von andern Einreden abgesehen, hat die Statistik nicht einmal als Barometer im Vergleichnisse zu den Ergebnissen früherer Jahre Wert, noch weniger als Gradmesser für das wirtschaftliche Saison- oder Jahresergebnis oder beides zusammen. Wer das Jahr 1900 zu den geringen zählen will, mag das thun. Wer aber jene Statistik zum Zeugen dafür anrufen will, zitiert keinen unverdächtigen Zeugen. Die Baualst unserer Hoteliers, die baulichen Vergrösserungen, Erweiterungen und Neubauten an unsern Kurorten und Fremdenplätzen, die gedeihliche Entwicklung der Hotelindustrie und des Fremdenverkehrs — wozin deutet das? Also nur keine statistische Tendenzmalerei...

Wäre aus dieser Meinungsäusserung ersichtlich, dass der Kritiker auch nur einigermaßen mit statistischen Arbeiten vertraut ist, so würden wir, als Verfasser der bemängelten Arbeit, uns gewiss gerne auf eine gründliche Erörterung der Angelegenheit einlassen, da dies jedoch nicht der Fall zu sein scheint, und wir in Folge dessen befürchten müssten, uns unnützerweise bemüht zu haben, so laden wir den betreffenden Herrn ein, sich durch die Vermittlung der „Zürcher Post“, sofern er nicht den Mut besitzt, sich direkt an uns zu wenden, ein Exemplar der soeben in unserem Verlage erschienenen Broschüre über die Hotelindustrie und den Fremdenverkehr im Jahre 1899 zu beschaffen, wir stellen ihm dieselbe gerne gratis zur Verfügung mit der besonderen Empfehlung, sich in dieselbe zu vertiefen. Versteht er den Inhalt derselben, so wird er Gründe finden, auf seine Äusserungen zurückzukommen, versteht er ihn nicht, dann bleibt die Statistik des S. H. V. nichtsdestoweniger das beste und zuverlässigste, was auf diesem Gebiete bis jetzt geschaffen worden. Nur einen Punkt, möchten wir hier feststellen.