

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 16 (1907)  
**Heft:** 41

**Vereinsnachrichten:** Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule

#### **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:** 22.02.2026

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

BASEL, den 12. Oktober 1907.

BALE, le 12 Octobre 1907.

N° 41.

Abonnement

Für die Schweiz

1 Monat	Fr. 1.25
2 Monate	" 2.50
3 Monate	" 3.50
6 Monate	" 6.—
12 Monate	" 10.—

Für das Ausland:

(inkl. Postporto)	
1 Monat	Fr. 1.60
2 Monate	" 3.90
3 Monate	" 4.50
6 Monate	" 8.50
12 Monate	" 15.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Insertate:

8 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

# Schweizer Hotel-Revue

REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16<sup>me</sup> Année

Erscheint Samstags.  
Parallé le Samedi.

Organe et Propriété de la  
Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. \* TÉLÉPHONE 2406. \* Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Reklame“ à Lucerne  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

→

## Siehe Warnungstafel!



Herr Ulrich Brunner, Hotel Brunner, in Wengen . . . . . 80

Patent: HH. Gebr. Seiler, Kleine Scheidegg, und U. Brunner, z. Kreuz, Wengen.

Herr Jos. Habermacher, Hotel Brünig, Luzern . . . . . 50

Patent: HH. E. Spillmann, Hotel du Lac, und Alb. Riedweg, Hotel Victoria und Engl. Hof, beide in Luzern.

■ Wenn innerst 15 Tagen kein Einsprachen erhobern werden, gelten obige Aufnahmeschäfte als genehmigt.

■ Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

## An die tit. Mitglieder

und Abonnenten, die jeweilen den Winter über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die höf. Bitte, uns rechtzeitig ihre Abreise anzugeben, damit die Änderungen in der Spedition des Vereinszugs vorgenommen werden können und der regelmässige Erhalt desselben keinen Unterbruch erleidet.

Die Expedition.

## MM. les Sociétaires

et abonnés qui, pendant l'hiver, changent leur domicile, sont priés d'aviser à temps notre bureau de leur départ, afin d'éviter des irrégularités dans l'expédition de l'organe social.

L'Administration.

## Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule

sind eingegangen und werden hiemit quittiert und bestens verdankt:

Von Herrn Th. White, Hotel des Alpes et Angleterre, Vevey, 2 Anteilscheine . . . . . 200 Fr.

Der Kassier des Tschumi-Fonds: J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.

## Die Erziehung zum Hotelier.

An der 36. Generalversammlung des Internationalen Hoteliervereins, welche am 24. Sept. letzthin zu Lübeck stattfand, hatt Herr A. Rössler vom Holland-Hotel in Baden-Baden die Anwesenden mit einem Referat über „Das Erziehungswesen im Hotelwesen“ erfreut. Wir entnehmen diesem Referat, das in der „Wochenschrift“ *in extenso* erschienen ist, folgende Stellen:

Das Hotelwesen hat die gleiche Entwicklung durchgemacht, wie alle anderen Gewerbe: alles drängt zum maschinennässigen Grossbetrieb und zur Vergesellschaftung. Das schöne patriarchalische Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten musste unter diesen Umständen nördlichen, ja fast ganz aufhören. Und damit ist den Bediensteten die fortwährende persönliche Sorge für ihr geistiges und leibliches Wohl und ganz besonders für ihre Erziehung verloren gegangen. Namentlich in den grossen Städten sah ich der jugendliche Hotelangestellte vollständig verlassen, oft den Einflüssen der schlimmsten Elemente preisgegeben. Die schlimmsten Augenblicke waren wohl Ende der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Aber,

wie jede Krankheit ihr Heilmittel in sich trägt, so führte auch die Grosszügigkeit zur Vergesellschaftung der Betriebe, zu gleicher Organisation der Hilfe: Gesellschaften, Genossenschaften und Vereine traten an die Stelle der Einzelperson. Staatsliche Fürsorge und Privatvereinigung wetteiferten auf diesem Gebiet, um den Hotelangestellten die Härte des Daseinskampfes zu mildern. Sie widmeten der Ruhezeitverordnung, dem Kranken- und Unfallwesen, dem Pensions- und Konzessionswesen die schärfste Beobachtung. Speziell die Erziehung bildet eine wichtige Frage und die Kommission des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins, die mit der Prüfung dieses Gegenstandes betraut wurde, kam zu der Ansicht, dass an Stelle der leider fast gänzlich verschwundenen Ausbildung durch den selbsttätigen Hotelier die Fachschule treten müsse.

Die Geschichte der beruflichen Erziehung im Hotelwesen deckt sich in Wirklichkeit mit der Hotellerie überhaupt und nichts ist interessanter als ein Blick auf die Entwicklung des *up-to-date*-Hotel aus dem Khan und der Karawansera: wie diese *Alaisons garnies*, wo man zu Fuss und zu Pferde, zu Esel und Kamel logierte und wo „Familien Kaffee kochen können“, waren, als Joseph und Maria nach Bethlehem kamen, so sind sie auch heute noch, aber nicht daneben, erheben sich die *Shepherd, Continental, Menage*-house und Hotels. Der Mann, der die Verrechnung und die Ordnung zu handhaben hatte in einer solchen Anstalt am Wüstenrand oder auf einer Oase, wo viele Hunderte von Menschen und Tieren täglich aus- und eingehen, muss doch auch einen grossen „Fachunterricht“ mit Schwert und Speer genossen haben: selbst der einfache Wirtschaftsbetrieb im embryonalen Ur-Hotel will gelernt sein, wenn auch nach unserer festen Überzeugung der wirkliche Hotelier, wie der warnte Dichter — geboren wird. Schon ganz andere Ansprüche an „Schule“ setzte das *Management* eines Kaiserlich römischen Posthauses voran. Der Besitzer (*stabularius*) dieses wahren „Hotel Imperial“, *mansiō* genannt, hatte es nicht leicht, wie wir sehen werden:

War es dunkel geworden und der über das ganze römische Reich ausgebretete optische Telegraph, dessen Stationen wir als „römische Warttürme“ anzusprechen gewohnt sind, begann seine Feuerzeichen zu geben, dann hiess es aufgepasst. Kam mit dem damaligen Hotel-Code eine Bestellung für den Legaten, einen Gesandten oder Grossen des Reichs, so musste die *bill of fare*, die im *diploma tractatorium*, dem offiziellen Geleitsbrief, genau verzeichnet war, zugesetzt werden. Es waren vorschriftmässig zu liefern: Alslepferde, Brot, Wein, Bier, Speck, frisches Rind- und Schweinefleisch, Spanferkel, Hämmer, Lämmer, Gänse, Fasane, Hühner, Speise- und Lampenöl, Honig, Eissig, Kümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimmi, Mastix-Körner, Datteln, Pistazien, Mandeln, Wachs, Salz, Heu, Hafer, Stroh und selbstverständlich eine sehr komfortable Wohnung. Es bedurfte gewiss einiger kaufmännischer Ausbildung, ganz abgesehen von verwaltungstechnischen Fähigkeiten, alle diese teilweise exotischen Waren stets vorrätig und frisch zu halten, die Bezugsquellen zu kennen und mit der Provinzial- oder Zentralverwaltung in Rom zu verrechnen. Denn die römische Buchhaltung war, wie wir aus R. Beigel, Rechnungswesen und Buchführung der Römer, wissen, äusserst genau: alles musste über Kassenbuch und Journal im Hauptbuch — *Codex accepti et expensi* — erscheinen; Zensoren und Quasitoren übten scharfe Kontrolle.

Neben dem Hotelier oder Direktor musste auch noch fachmännisch geschultes Personal in grosser Zahl vorhanden sein, ist es doch gewiss, dass der im Auto eintreffende amerikanische

Milliardär und Zeitgenosse ein armeseliger Waisenknabe ist im Vergleich mit den Römern der Kaiserzeit. Schon vor 2000 Jahren verlangten sie ihr „Appartement mit Bad“ — die Ausgrabungen beweisen, dass überall die Bäder vorhanden waren, ingleichen die Zentralheizung, tief im germanischen Urwald. Sie verlangten aber noch mehr: Massaure, Künstler für Fuss- und Handpflege — auf „deutsch“: pédicure und manucure — mussten den Körper in standesgemässer Verfassung erhalten. Seife aus Wiesbaden, „der Stadt der Matriasmutter“ (Martial Epigramme) und Salbei und Wohlgemüthe vom Dominus Cosmus, dem römischen Pinaud oder Houbigant, wurden in Mengen verbraucht; besondere Sorgfalt erforderte die Enthaarung und Politur des Schienbeines (*Juvenal Satiren*). Auch für germanische Kellnerjungen, syrische Zimmerjungen und jüdische Hausnichte (die beiden letzteren nach Cicero: „zur Sklaverei geborene Nationen“) gab's Arbeit in Hülle und Fülle, Sandalen und Sommerstiefel (*Aestivali*, daher unser Wort *Stiefel*), und die Soldatenchule (*Caracalla, Spitzname des gleichnamigen Kaisers*) mussten geputzt und gewichtigt und die Kleider — Tuniken und Stolen — feinst gefädelt und in die Kleiderpresse gesteckt werden, damit zum Korso und Diner die Bügelfalten vorschriftsmässig vorhanden. Ganz besondere Sorgfalt wurde dem Küchendepartement gewidmet: tüchtige Maîtres d'hôtel, Küchenchefs und Oberkellner wurden bezahlt, wie Stathalter ganzer Provinzen. Diese Leute hatten ihre Kenntnisse nicht auf der Strasse aufgesammelt; es gab Lehrmeister und Fachschulen der Kochkunst. Wir lesen bei Juvenal (*Sat. V. 120 ff.*): „Damit Dein Arger nicht nachhast, sieh' Dir noch den tänzelnden Oberkellner an und den Vorschneider, der mit geübter Hand das Messer durch die Luft fliegen lässt und alle Kunststückchen seines Meisters nachmacht.“ — Ferner (*Sat. XI. 135 ff.*): „Du wirst bei mir nicht den besten Schüler der geschilderten Trypherys, von dessen Schule das ganze Quartier des Subura wiederholt, — als Vorschneider finden — Mein junger Oberkellner kann Dir wohl einen Happen Fleisch schneiden, aber ein Rehfleisch geschickt abheben oder einen Flügel von einem Perlhuhn (*pintade*) kunstgerecht auslösen das kann er nicht.“ Wir haben also hier vielleicht das erste Zeugnis von regelrechten Fachschulen, wenn uns nicht Babel und Bibel eines besseren belehren.

Wer das *diploma tractatorium* nicht hatte, der musste mit einem sogen. *Diversorum* vorlieb nehmen; immerhin noch recht respectable Anstalten, wenn man bedenkt, dass Gäste wie Calpurnius u. a. ihr ganzes Geschirr in schwerem Gold dahin mitbrachten, und Lucilius sich beschwert, weil er mal keine Austern und Spargel bekommen konnte. Wenn man hie sicherlich noch recht anspruchsvoll an fachmännische Ausbildung sein konnte, so hatten die *Ceditiae* gewiss, trotz ihrer feinen Kunstschaft von griechischen Gesandten, Personal, das mehr auf gute Behandlung, als auf hohen Lohn sah: da logierte man nämlich nach dem „american plan“ für eine Demisse =  $\frac{1}{4}$  Obolus = 2,4 Pfennig = 3 Centimes täglich. Wenn die Leute von den Fleischpreisen 1900 Jahre später hörten! —

Die unterste Stufe des Wirtsgewerbes nahm damals, genau wie heute, die Kneipe — *capanona* — ein; genau wie heute war sie die beliebteste, wenn sie Damenbedienung hatte. Hier fand man spanische Tanzerinnen aus Gades (*Cadiz*); die Wirtinnen zogen Männerkleider an und trugen die kokette kleine syrische Mitra — merkwürdigweise noch die Tracht der Bischöfe — sagten wahr und brauten Liebestränke, betrieben auch sonst „Nebengeschäfte“, ohne sich bei den Adeligen einschreiben zu lassen. Man entrüstete

sich sittlich darüber, — zog die Toga über das Haupt, um nicht gleich erkannt zu sein und ging hin, um kleine und grosse Orgien zu feiern — in Civil natürlich, wie heute. Wir finden die Honoratioren und sogen. „besseren Herren“ mit Vorliebe in diesen Lokalen — fast hätten wir gesagt: „Klostergästhäuser des Mittelalters (denn über das Hotelwesen der Alemannen verlautet nichts)“ namentlich auf dem Wege nach Italien, sind die Vorläufer unserer modernen Grosshotels mit dem musterhaftesten, peinlich geordneten und bis ins kleinste organisierten Betrieb. Die Mönche, die neben den Wissenschaften höherer Ordnung auch die technischen und praktischen Fächer, als Architektur, Obst-, Gemüse-, Weinbau, Kellerwirtschaft usw. betrieben, haben sicherlich auch das Kochen, Servieren, wirtschaftliches Rechnen usw. systematisch gelehrt, so dass in den alten Archiven, wie z. B. in St. Gallen, noch manche Vorschrift über diesen Fachunterricht schlummern dürfte. Auch die Herberge — die Herberge, war, wie ihr Name schon sagt, ursprünglich ein „Hotel“ von grössen Dimensionen. Waren auch die Einrichtungen, wie wir aus dem Nibelungenliede, für spätere Zeiten aus Erasmus von Rotterdam, dem Rollwagenbüchlein u. a. ersehen, sehr einfach, so musste man die Abspeisung und Einquartierung von Hunderten von Menschen und Pferden doch verstehen und namentlich auch verrechnen, sonst war man selbst in Mittelalter bald „mit seinem Latein zu Ende.“ — Was für eine Buchhaltung mag wohl der Wirt bei der Kirche St. Martin de Chatenay in der Nähe von Macon geführt haben, der während der Hungersnot ums Jahr 1000 nach Chr. viele von seinen Gästen getötet hat und verspeisen liess? In seiner Speisekammer fand man 84 menschliche Schädel vor, deren Besitzer gewiss in keinem Fremdenbuch gestanden. Dafür wurde er aber auch am langen Feuer geröstet und verbrannt, wie uns der gelehrte Mönch von Cluny, Rudolfus Glaber berichtet, mit dem Zusatz, dass er selbst dabei war. (Schluss folgt).

→\*→

## Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins in Lübeck.

Die diesjährige, 36. Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzervereins, fand Dienstag den 24. September in der alten Hansstadt Lübeck statt.

Anwesend waren ca. 135 Mitglieder aus allen Ländern Europas. Der Vorsitzende, Herr Otto Hoyer aus Köln, eröffnete die Verhandlungen mit einem Willkommensgruss und einem Rückblick auf die Geschichte des Vereins. Aus seinen Mitteilungen möge folgendes hervorgehoben werden: Am 20. Mai 1882 wurde unter dem Vorsitz des Herrn Otto Caracciola im Hotel Fürstenberg zu Remagen der Beschluss gefasst, den Verein von da ab Internationaler Verein der Gasthofbesitzer zu benennen. Damals betrug die Mitgliederzahl 312, das Vereinsvermögen 3283 Mk. Heute zählt der Verein 1450 Mitglieder und bezeichnet sich das Vereinsvermögen auf annähernd 190,000 Mk. Die wachsende Betätigung des Vereins auf volkswirtschaftlichen Gebiete und seine Mitarbeit an den sozialen Aufgaben unserer Zeit lassen die Errichtung einer volkswirtschaftlichen Abteilung als ein dringendes Bedürfnis erkennen, weshalb dieses Jahr auch mit Beginn des laufenden Jahres erfolgt ist. Im verflossenen Jahre ist der Frage der Ausbildung der Hotelgehilfen das ganze

N° 41.

Abonnement

Pour la Suisse:

1 mois	Fr. 1.25
2 mois	" 2.50
3 mois	" 3.50
6 mois	" 6.—
12 mois	" 10.—

Pour l'Etranger:

(inclus frais de port)	
1 mois	Fr. 1.60
2 mois	" 3.20
3 mois	" 4.50
6 mois	" 8.50
12 mois	" 15.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

annonces:

8 Cts. per millimètre-ligne ou son espace, Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.