

Zeitschrift: Rorschacher Neujahrsblatt

Band: 82 (1992)

Artikel: Arbeit im Gastgewerbe im Spiegel zeitgenössischer Quellen

Autor: Rachbauer, Paul

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-947372>

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>

Arbeit im Gastgewerbe im Spiegel zeitgenössischer Quellen

Paul Rachbauer

Sommerfrische für Arbeiter

Im Sommer 1904 gab der «Verband der in Gemeinde- und Staatsbetrieben beschäftigten Arbeiter und Unterangestellten» mit Sitz in Berlin die Flugschrift «Sommerferien oder Erholungsurwahl für städtische Arbeiter»¹ heraus. Darin wird betont, dass Sommerferien nunmehr kein leerer Traum mehr für den Arbeiter seien. Waren es zunächst nur «feinste Firmen»² gewesen, die ihrem Personal ab den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts Ferien und Ferienzulagen gewährt hatten, erhielten in der Folge in staatlichen und städtischen Betrieben höhere und mittlere Beamte Erholungsurwahl, um Sommerferien halten zu können. Hilfsbeamte und Arbeiter wurden aber vielfach nicht als erholungsbedürftig angesehen, und dies obwohl Arbeiter täglich 10 bis 12 Stunden schwere Arbeit zu verrichten hatten, und zwar vom 1. Januar bis 31. Dezember. Ausser den Sonn- und Feiertagen wurden keine nennenswerten Arbeitspausen gewährt.

Diesen Menschen hielt man zum Teil entgegen, dass sie sich ja stets (im Falle von Hafenarbeitern, Strassenreinigern und dgl.) in frischer Luft befanden und deshalb keinen Urlaub bräuchten.

Bis 1904 sahen die mühsam erkämpften Verbesserungen dann etwa so aus: Berlin gewährte nach 5 Dienstjahren 1 Woche Sommerferien bzw. Erholungsurwahl unter Fortzahlung des Lohnes, München nach 5 Dienstjahren 4 und nach 10 Dienstjahren 6 Tage, Stuttgart gewährte nach 5 Dienstjahren sparsame 3 Tage bezahlten Urlaubs.³

Arbeiten für die Sommerfrischler

Pfarrer Hermann Friedrich Schmidts Büchlein «Kellners Weh und Wohl»⁴, das 1904 in 6. Auflage erschienen ist, berichtet, dass die Mehrzahl der Kellner aus dem Handwerkerstand und den ärmeren Volksklassen hervorgehe.⁵ Nur ein kleiner Teil des gastgewerblichen Personals seien Söhne

schwerste Arbeitszeit. Daran wird, wie die Verhältnisse jetzt liegen, nichts zu ändern sein.»⁶ Der Autor hält abschliessend fest, dass halbe und ganze Ruhetage ausserhalb des Sonntags kein Ersatz sein könnten. Die Art der Arbeit des Kellners, etwa eine Tafel schön herzurichten, könne mit innerer Befriedigung erfüllen, wird bemerkt. Ein hohes Mass an Ruhe und Umsicht, Geistesgegenwart und Menschenkenntnis sei vonnöten. Aber die grosse Gefahr bleibe, in der ruhelosen, aufreibenden Arbeit des Hotellebens innerlich unruhig, nervös und zerfahren zu werden. Positiv hingegen für den Geeigneten wird die Tatsache vermerkt, dass es dem Kellner vergönnt sei, die Freuden zu geniessen, Leuten, die in der Fremde weilen, den Aufenthalt behaglich und gemütlich zu machen, was, recht verstanden, eine Tugend darstelle.

Eher prosaisch nach dem Exkurs in die Gefilde menschlicher Ideale nehmen sich die «Lehr- und Wanderjahre» des Kellners bei Schmidt aus. In früheren Zeiten war eine 2- bis 3jährige Lehrzeit allgemeine Sitte gewesen. Der Lehrling habe sein Lehrgeld bezahlt und dadurch einen gewissen Schutz gegen gewissenlose Ausbeutung genossen. Durch die ungeheure Vermehrung der kleinen Wirtschaften sei nun die Nachfrage nach Kellnern so gross geworden, dass das Lehrlingswesen immer mehr in Verfall gekommen sei. Statistischen Angaben zufolge würde in Deutschland bei 61 Prozent der Gastwirtschaften die Dauer der Lehrzeit weniger als 2 Jahre betragen.⁷ Lehrverträge

Blick in die Küche eines Konstanzer Hotels um 1890 (Stadtarchiv Konstanz).



Arbeits-Ordnung

für

HOTEL REUTEMANN · LINDAU i. B.



Die nachstehende Arbeitsordnung gilt als Arbeitsvertrag im Sinne des § 105 der Gewerbeordnung.

Aufnahmebestimmungen.

§ 1.

Beim Eintritt in die Beschäftigung sind die Ausweispapiere (letzte Arbeitsbescheinigung, Zeugnisse, Invalidenkarte) abzugeben. Minderjährige haben ihr Arbeitsbuch mitzubringen.

§ 5.

Die Ruhezeiten der Gewerbegehilfen und -Lehrlinge richten sich im übrigen nach den Vorschriften der deutschen Bundesratsverordnung vom 23. Januar 1902.

Lohnzahlung.

§ 6.

Der vereinbarte Monatslohn wird allmonatlich oder auf Verlangen am Ende der Saison bar ausbezahlt abzüglich der gesetzlichen Beitragsanteile zur Kranken- und Invaliden-Versicherung. Außer dem Barlohn wird volle Verpflegung gewährt. (In der Regel soll mindestens ein Wochenlohn als Kaution stehen bleiben.)

Arbeitszeit bzw. Arbeitsbereitschaft.

§ 2.

Beginn und Ende der regelmäßigen täglichen Arbeitszeit bzw. Arbeitsbereitschaft der nachbezeichneten Beschäftigten, soweit diese über 16 Jahre alt sind, werden wie folgt festgesetzt:

1. Für das Bedienungspersonal des Wirtschaftsbetriebes:

Kellner, Kellnerinnen, Küfer, Officemädchen....

Beginn 6 Uhr früh, Ende 10 Uhr abends bzw.

Beginn $\frac{1}{2}$ Uhr früh, Ende mit Geschäftsschluß.

2. Für das Küchenpersonal:

Köche und Köchinnen:

Beginn 6 Uhr früh bis 10 Uhr abends bzw.

7 Uhr früh bis zum Geschäftsschluß.

Kaffeeköchinnen, Befehlsschreiberin:

Beginn 6 Uhr früh, Ende 9 Uhr abends.

3. Spülerinnen und sonstiges Hilfspersonal:

Beginn 6 Uhr früh, Ende 9 bzw. 10 Uhr abends.

3. Für das Hotelpersonal:

Kellner, Zimmermädchen, Hausdiener:

Beginn 6 Uhr früh bis 10 Uhr abends bzw. bis Geschäftsschluß in regelmäßiger Abwechslung.

Portier, Liftier:

Beginn 6 Uhr früh bis 9 Uhr abends bzw. 7 Uhr früh bis Geschäftsschluß, abwechselnd.

Für das Weißzeug- und Hilfspersonal:

Beginn 6 Uhr früh bis 8 Uhr abends bzw. 6 bis 7 Uhr im Winter.

§ 3.

Unter 16 Jahre alte Gehilfen und Lehrlinge werden in der Nachtzeit zwischen 10 Uhr abends und 6 Uhr morgens nicht beschäftigt; unter 18 Jahre alte weibliche Gehilfen und Lehrlinge werden während dieser Zeit nicht zur Bedienung der Gäste verwendet.

§ 4.

Die Arbeitspausen während der Dienstbereitschaft richten sich nach dem Betriebe; die unter § 2 genannten Kategorien haben nachmittags abwechselnd jeden Tag eine Stunde Freizeit.

Lindau i. B., den 1. Nov. 1912.

Auflösung des Arbeitsverhältnisses.

§ 7.

Die nicht ganzjährig Angestellten sind, wenn nicht besondere Abmachungen beim Eintritt getroffen werden, für die Dauer der Sommersaisons engagiert. Für die höheren Angestellten, wie Oberkellner, Sekretäre, Küchenchef und erster Äide, Portier und Gouvernante ist 6 wöchentliche und für die übrigen 14 tägige gegen seitige Kündigung vorgesehen. Bezuglich der Lehrlinge gelten die Bedingungen des Lehrvertrages.

Ohne Kündigung kann das Arbeitsverhältnis nur in den Fällen der §§ 123 und 124 bzw. 133b, 133c und 133d der Gewerbeordnung gelöst werden. Es bleibt vorbehalten, in einzelnen Fällen besondere Abmachungen über gegenseitige Kündigung schriftlich zu treffen.

Kündigungen werden nur im Büro entgegengenommen.

Schluß- und Austrittsbestimmungen.

§ 8.

Der Arbeitnehmer erhält beim Austritt die etwa hinterlegten Papiere ausgehändigt. Bei Austritt wird jedem ein Entlassungsschein über Art und Dauer der Beschäftigung ausgestellt. Dieses Zeugnis wird auf Verlangen auch auf Führung und Leistung ausgedehnt.

§ 9.

Diese Arbeitsordnung tritt 2 Wochen nach Erlass in Kraft; ihr Inhalt ist für beide Teile rechtsverbindlich. Eine Ausfertigung dieser Arbeitsordnung wird jedem Angestellten beim Eintritt behändigt.

würden nur bei einem Drittel aller Fälle schriftlich geschlossen und Lehrgeld nur von 2 Prozent gezahlt. «Eine Barvergütung gewähren ein Drittel der mit Lehrlingen arbeitenden gastwirtschaftlichen Betriebe. In einzelnen Geschäften erhält der Lehrling je nach Betragen und Führung ein Geschenk in barem Geld oder Bekleidungsgeld, meist aber ist er auf Trinkgeld angestellt»¹⁰, berichtet das kaiserliche statistische Amt. Ein zitiertes Hotelbesitzer gab zu diesem Aspekt des Kellnerlebens an: «In den meisten Fällen wird nur auf eigennützige Ausbeutung bedacht genommen und nach Beendigung der sogenannten Lehrjahre des sogenannten Lehrlings dieser wie eine ausgequetschte Zitrone fortgeworfen.»¹¹

Bei der Umfrage des kaiserlichen statistischen Amtes von 1893 zur Mobilität befanden sich in Deutschland 36 Prozent der Kellner 3 Monate und weniger in ihrer damaligen Stellung, 29 Prozent 3 Monate und bis zu 1 Jahr, und nur 15 Prozent 2 bis 10 Jahre.¹²

Schmidt wendet sich auch der Verpflegung des Kellners zu, die ebenso den «Stempel der Unregelmäßigkeit» trage wie seine Arbeit. «Das Behagen und die Gemütlichkeit, welche ein ruhig genossenes, gemeinsames Mal über den Menschen verbreitet, bleibt ihm fremd», betont er.¹³

In vielen Hotels würde zudem bitter über das Essen geklagt und gegessen, was die Herrschaften übriglassen. Zudem bestünden vielfach erhebliche Differenzen zwischen Kellnern und Köchen. Die Köche seien wohlbezahlt und würden mit Geringsschätzung auf die Kellner schauen, die dem Trinkgeld nachjagen müssten.¹⁴

«Gesundheitsschädlich sind ferner auch die feuchten Kellerwohnungen und die engen Räume unter dem Dach, mit welchen der Kellner noch oft genug vorlieb nehmen muss; er, der ohnehin gezwungen ist, den grössten Teil des Tages in schlechter Luft zu verbringen.»¹⁵

Schliesslich wird dem Lohn des Kellners das Augenmerk geschenkt. «Das Verhältnis zwischen Einnahmen und Ausgaben gestaltet sich für den Kellner weit ungünstiger, als man in der Regel annimmt»¹⁶, rechnet Schmidt vor. Allein Kleidung und Wäsche würden sehr zu Buche schlagen, Gehaltsabzüge für Schadenersatz und das Reisegeld bei Saisonkellnern seien ebenfalls gewichtige Posten.

Deutschen Angaben zufolge beträgt das feste Gehalt eines Kellners zwischen 10 und 30 Mark im Monat. Im Vergleich dazu muss angeführt werden, dass eine kleine Mahlzeit im Restaurant um den Preis 1 Mark zu haben war, wie die zur Ausstellung zusammengetragenen Speisekarten belegen. Somit wird klar ersichtlich, dass, wie Schmidt ausführt, die Angestellten auf das Trinkgeld angewiesen waren. Durch das Trinkgeld aber wurden die Kellner abhängig von den Gästen, deren Lau-

nen und Willkür. Darum wurde die Forderung erhoben, dass das Trinkgeld um der Ehre des Kellnerstandes willen verschwinden müsse.¹⁷

Unzufrieden mit diesem Zustand waren aber nicht nur die Trinkgeldempfänger, auch die gebende Seite machte ihrem Unmut Luft. Zum Beispiel im «Fremdenblatt vom Bodensee und Rhein», dem offiziellen Organ des Bodensee-Verkehrsvereins und des Verbandes der Gasthofbesitzer am Bodensee und Rhein. In der Ausgabe vom 19. August 1911¹⁸ wird von Rudolf von Ihering, dem Verfasser einer temperamentvollen Streitschrift gegen das Trinkgeld, erzählt, der sich für Reisen eine besondere «Ärgerkasse» eingerichtet hatte. Aus dieser bestritt er alle Ausgaben, deren Bezahlung aus dem gewöhnlichen Portemonnaie seine gute Laune gestört hätte. Diese «Ärgerkasse» soll ihm nun vor allem den «Erzfeind des modernen Reiseglücks» vom Leibe gehalten haben, die Trinkgelderplage. Es ist dort die Rede von dunklen Schatten, die auch in diesen Monaten wieder so vielen in den Sonnenschein ihrer Ferienfreuden fallen.

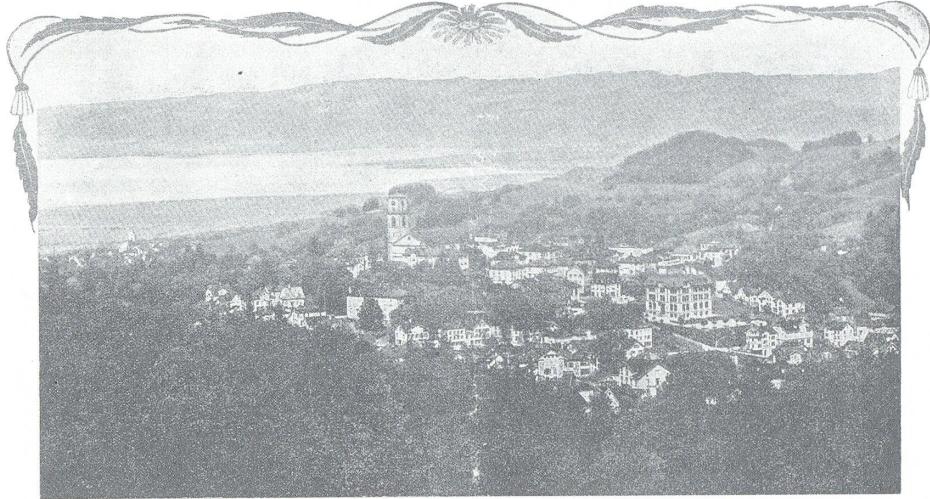
Der Autor der «Reisebetrachtung» im «Fremdenblatt» schweift dann in die Geschichte ab und erinnert an den Bruder des Dichters Wilhelm Hauff, der schon in den dreissiger Jahren des 19. Jahrhunderts die «beutegierigen Kellner und Bediensteten» etwas drastisch mit den Räubern und Wegelagerern zusammengestellt hatte, die in der Zeit der Postkutsche bei den Reisenden kein rechtes Vergnügen aufkommen liessen. Das Trinkgeld, so Dr. Spreen, soll in seinen frühesten Keimen aus dem heidnischen Opfer herrühren. Aber, seufzt er, wer denkt, wenn er, der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe, in die freundlich hingehaltene Hand seinen Obolus drückt, wenn er mit angstvoll klopfendem Herzen durch eine Gasse von dienstbaren Geistern nicht ungerupft einem grossen Hotel entfleucht, wohl an Historisches, an alte Opfer und alte Bräuche?

«Das Trinkgeldgeben dünkt ihn (den Reisenden) eine sinnlose Unsitte, gegen die er als einzelner machtlos ist und in deren Bekämpfung er sich von allen anderen schmählich im Stich gelassen glaubt. Wie viele haben still und laut gemurrt, seit

«Arbeits-Ordnung» für das Hotel Reutemann, Lindau i. B., vom 1. November 1913, wie sie gleichlautend auch in anderen Hotels Gültigkeit hatte. Man beachte die Arbeitszeiten, die für das Bedienungspersonal mit circa 17 Stunden angesetzt sind.

Fremdenblatt von Heiden, 6. August 1908, mit einem Verzeichnis der Kurgäste aus aller Welt, nach Hotels und Pensionen (in geschichtlicher Reihenfolge) geordnet, wobei auch die jeweils mitgebrachte Dienerschaft Erwähnung fand.

FREMDEN-BLATT VON HEIDEN



Phot. Haussmann, Heiden.

No. 5

Heiden (Kt. Appenzell, Schweiz), den 6. August 1908.

806 m
über Meer

Von jedem Kurgaste wird eine Kurtaxe von 30 Cts. pro Tag erhoben, die ihn zum Besucze der Kurhalle, der täglichen Konzerte der Kurkapelle, zur Benützung im Lesezimmer aufgelegter Zeitungen, sowie sämtlicher Anlagen der Kurgesellschaft — Kur-, Waldpark und Belvieu — berechtigt.

Hotels und Pensionen geschichtlicher Reihenfolge

Hotels and Pensionen

Freiheit

Besitzer: Ulther-Simon

Schmeizlerh.

Besitzer: Altherr-Simond.
Frau Marie Bruns mit Bedienun
Privatiere, München.
Tel. v. Thunl, München.

Souvenirs

Besther: Frau B. Mosen
Frau Arbenz-Kern mit Begleiterin
Frau Bühlér, Schaffhausen
Mr et Mme Terrail, Lyon
Herr Konflikt Salmfarm, Dresden
Herr und Frau Dr. med. Siebel
Herr A. G. Gaehr, Straßburg
Herr und Frau John Faehr,
Darmstadt

Eröffnet jeden Samstag und führt bei der
Gebühr der ersten Anzeige 60 Wörter für
10 Pf. incl. Aufdrucksteuer. Einzelne Wörter
10 Pf. gegen Zusatzabrechnung. (Bei Zusatzung
wurde Kreuzband im Deutschen Reich 1.— Pf.
im Ausland 1.25 Pf. pro Quartal.)

Süddeutscher Herrschafst-Bote.

Unterseite kosten die kleinen Seiten für Stellen
Anzeige 20 Pf. — Große Seiten für Aufnahmen
10 Pf. jede weitere 10 Pf. — Geschäftsräume
100 Pf. die 1 Spalt. Gele. Anklamen die Seite 1 Pf.
Hotellamponen: Preis siehe Seite 6.
Schluß der Unterseitenanzeige: Donnerstag Abend

Herrschafst-Bote.

Zentral-Stellenvermittlungs-Anzeiger für weibliche Angestellte und Hilfspersonal.

Allgemeiner Hotel-, Bäder- und Luftkur-Anzeiger.

Nr. 30

Aalen (Wittg.), den 25. Juli 1914

9. Jahrgang

Titelblatt «Süddeutscher Herrschafst-Bote», Aalen,
25. Juli 1914, mit Stellenvermittlungs-Anzeiger für
weibliches Personal.

mit dem Aufschwung des Reiseverkehrs vor etwa 100 Jahren auch diese Frage drohend an die Gemüter, oder vielmehr an die Taschen pochte!»¹⁹

«Die Trinkgeldablösung im Gastwirtsgewerbe», eine Schrift der «Gesellschaft für Soziale Reform»²⁰ von 1914 bezeichnet in ihrem 1. Kapitel das Trinkgeld als «Hauptwurzel allen Übels im Gastwirtsgehilfenstand». Aus der Sicht der Empfänger wird wieder die Unsicherheit der Einnahmen beklagt und ebenso alle daraus erwachsenden Missstände, deren weitere Verfolgung den Rahmen dieser kurSORischen Studie aber sprengen würde.

In einer Berner Dissertation²¹ existiert die eindeutige Kategorie «Trinkgeldpersonal», das vor allem aus der landwirtschaftlichen Gebirgsbevölkerung hervorgehe. Damit sind auch dort die voranstehend angerissenen Zustände gemeint.

«10 Jahre Arbeiterschutz im Gastgewerbe» lässt Hugo Poetzsch 1912²² in seinem Werk Revue passieren, und die dort geschilderten ersten Kämpfe beinhalten in sieben Punkten die angesprochenen existentiellen Ängste der im Gastgewerbe Arbeitenden.

Die Arbeiterbiographie «Erlebnisse einer Serviettochter — Bilder aus der Hotelindustrie» von Annelise Rüegg von 1915 versteht sich auch als Offenbarung der Tragik, die im Widerstreit zwischen «regem geistigem Streben und Bedürfnen einerseits und einer Leib und Seele gefährdenden Berufarbeit andererseits» liegt. Paul Pflüger meint damit im Vorwort die «Not unserer Saaltöchter und Serviettochter», die von berufener Seite hier zur Darstellung kommt. Der grossen volkswirtschaftlichen Bedeutung der Hotelindustrie für die Schweiz stünden die schweren Schädigungen und Gefährdungen des Volkscharakters

gegenüber.²³ Eine durchgreifende Sanierung der Hotelindustrie wird gefordert. Die Gründe sind die vorab aufgezeigten.

Ungewöhnliche Formen der Selbsthilfe der Hotelangestellten hat uns «ein Vielgereister» in «Georgis Kleiner Bibliothek»²⁴ aufgezeichnet: die «Geheimsprache», die sich natürlich auch um das leidige Trinkgeld rankt.

Es gebe, so der geheimnisvolle anonyme Verfasser, überall der Hoteldienerschaft verständliche geheime Zeichen zur Charakterisierung jeden Gastes. «Wenn der Fremde das gastliche Haus betreten hat, treten der Hausknecht, der Portier, der Oberkellner als Untersuchungsrichter, und daneben noch das Stubenmädchen, der sich der lernbegierige Piccolo anschliesst, zusammen und prüfen — schmunzelnd oder höhnisch — die besonderen Kennzeichen am Gepäck des Gastes. Fällt die Prüfung sehr günstig aus, so bückt, beeilt sich und springt, was Beine hat, den willkommenen Gast nach Fahrstuhl und seinem Zimmer zu geleiten, sein Gepäck schönstens geordnet niederzulegen und nach seinen Wünschen zu fragen ... Der Minderbemittelte, der eines der billigsten Zimmer wählt, ist für die befrackten Hotelbediensteten, ebenso wie der durch ein unscheinbares Zeichen als geizig gekennzeichnete Fremde, ein Quantité négligeable.»²⁵

Der offenkundig knausige Anonymus sieht längerfristig nur in der Abschaffung des Trinkgeldes eine Besserung der herrschenden Zustände und schlägt gar vor, die Annahme eines «Extradoucours» mit sofortiger Entlassung zu ahnden, damit «nicht jeder Protz die so wünschenswerte Besserung des jetzigen unleidlichen Zustandes illusorisch machen könnte».

Sehr ernüchternd nach diesem Aspekt des Broterwerbs im Gastgewerbe wirkt das auch hier abschliessende 9. Kapitel der Schmidt'schen Negativbilanz zum «Ende des Kellners»: «Nur äusserst selten sieht man einen alten Kellner. Mit dem 35. Jahre durchschnittlich betrachtet man den Kellner als nicht mehr geeignet zum Dienst ... Die meisten derselben beschliessen ihr Leben als Lohnbediente oder auch Portiers ... Ein Viertel etwa aller Kellner erliegt frühzeitig den Überanstrengungen des Berufes ... Namentlich an den Vergnügungsorten ... hält die Schwindsucht eine reiche Ernte ... Während bei diesen (den Kellnern) die eigentlichen Trinkerkrankheiten in geringerem Masse hervortreten als bei den Wirten selbst, treten als Todesursache besonders Tuberkulose..., Selbstmord und Typhus auf!»²⁶

ANMERKUNGEN

1 Eine zeitgemässse Betrachtung von Heinrich BÜRGER, Selbstverlag.

2 Ebd. S. 4.

3 Ebd. S. 11ff.

4 Hermann Friedrich SCHMIDT, Kellners Weh und Wohl, Berlin (Martin Warneck) 1904.

5 Ebd. S. 3.

6 Ebd. S. 3.

7 Ebd. S. 1.

8 Ebd. S. 4.

9 Ebd. S. 10.

10 Ebd. S. 10.

11 Ebd. S. 10.

12 Ebd. S. 17.

13 Ebd. S. 25.

14 Ebd. S. 27.

15 Ebd. S. 28.

16 Ebd. S. 29.

17 Ebd. S. 33; Einen aufschlussreichen Preisvergleich zum Kellnerlohn bietet das hier zitierte Werk, das um 80 Pf. zu haben war.

18 III. Jg., Nr. 21, Konstanz a. B., darin: Friedrich SPREEN: Vom Trinkgeld und seiner Geschichte — Auch eine Reisebetrachtung, S. 1 ff.

19 Ebd. S. 1.

20 Heft 49. (6. Band, Heft 1), verfasst von Ludwig HEYDE, Jena (Gustav Fischer) 1914.

21 Christian BURKHALTER, Das schweizerische Hotelpersonal und dessen Standesorganisation (Union Helvetia), jurid. Diss., Univ. Bern, Worb (Gebrüder Aeschbacher) 1950, S. 9. Vgl. dazu auch: Max Bock, Zur sozialen Lage des Hotel- und Gastwirtschaftspersonals in der Schweiz, Berlin (Verband der Gastwirtsgehilfen) o. J.

22 Berlin (Verband der Gastwirtsgehilfen) 1912.

23 Zürich (Buchhandlung des Schweizerischen Grütlivereins) 1915, S. 4.

24 Heft 6, Berlin o. J.

25 Ebd. S. 7.

26 SCHMIDT, Anm. 4, S. 56 ff.