

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 4 (1895)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Institut Maillard pour les apprentis cuisiniers à Lausanne  
**Autor:** Döpfner, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521804>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.02.2025

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

Basel, den 2. März 1895.

Bâle, le 2 Mars 1895.

Erscheint Samstags.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:  
Schweiz:  
Fr. 5.— jährlich.  
Fr. 3.— halbjährlich.

Zusatz:  
Unter Kreuzband  
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.  
Deutschland,  
Oesterreich und Italien:  
Bei der Post abonnirt:  
Fr. 8.— (Mk. 4.—) jährlich.  
Vorzugsmitglieder  
erhalten das Blatt gratis

Inserate:

20 Cts per 1spaltige Petit-  
selle oder deren Raum.  
Bei Wiederholungen  
entsprechenden Rabatt.  
Vorzugsmitglieder  
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:  
Für die Suisse:  
Fr. 5.— par an.  
Fr. 3.— pour 6 mois.

Für den Fremden:  
Einschl. des Bandes:  
Fr. 7.50 par an.  
Für die Schweiz,  
Österreich und Italien.  
Abonnement postal:  
Fr. 8.— par an.  
Les sociétaires reçoivent  
l'organe gratuitement.

Announces:

20 cts. pour la petite ligne  
ou son espace.  
Rabais en cas de répétition  
de la même annonce.  
Les sociétaires  
payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

4. Jahrgang 4me ANNEE

Organ und Eigentum  
des

Organe et Propriété  
de la

Schweizer Hotelier-Vereins.

Société Suisse des Hôteliars.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1873.

Rédaction et Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
Adresse telegraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



## Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die  
Nachricht, dass unser Mitglied

**Herr Johann Brügger**

Besitzer des Hotel zur Krone  
in Churwalden

im Alter von 79 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben,  
bitten wir Sie, dem Heimgegangenen ein  
liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

**J. Döpfner.**

## Institut Maillard pour les apprentis cuisiniers, à Lausanne.

Le 1<sup>er</sup> avril 1895 s'ouvrira à Lausanne une Ecole spéciale pour les apprentis cuisiniers. Cette école a pour but de former les jeunes gens qui veulent se destiner à cette profession; elle s'adresse aussi à MM. les maîtres d'hôtels, dont les fils désireraient s'initier à l'art culinaire. L'apprentissage durera une année. Pendant cette période, l'élève recevra une instruction à la fois théorique et pratique; il apprendra graduellement et méthodiquement la confection des mets les plus simples aux plus compliqués; puis sera appelé tour à tour à remplir les différentes parties de la cuisine, savoir: celle de saucier, rôtisseur, entremétier, restaurateur, garde manger et pâtissier-glacier; quoique cette dernière partie ne fasse pas partie intégrante de la cuisine, elle ne s'en rattache pas moins à beaucoup de choses, et fait pour ainsi dire, corps avec elle; et tout cuisinier doit la connaître. A part cette instruction, l'élève recevra des leçons de dessin, de modelage, d'ornementation; de confection de menus; il apprendra aussi les conserves de viandes, fruits, légumes, etc.; il y aura des visites régulières à la boucherie afin qu'il puisse se familiariser avec les différentes espèces de viandes et morceaux détachés, ainsi que chez le marchand de comestibles pour la volaille, le gibier et le poisson de mer; au marché du poisson, pour connaître ceux du lac; on visitera aussi les légumes et les fruits chez des maraichers et horticulteurs: en un mot, l'élève sera initié à tout ce qui touche la cuisine, aura des notions exactes de toutes ces choses et sera habitué aux différents prix d'achat des matières alimentaires. On comprendra donc l'importance de cet enseignement par le programme ci-dessus, et s'il y a un adage qui doit s'appliquer presque constamment en cuisine, c'est celui-ci: „Qui peut le plus, peut le moins“ surtout si on s'est conformé pour l'étude du travail à la marche progressive enseignée et si on est parti de l'étude des éléments, avant de passer aux préparations d'un ordre supérieur. C'est aussi seulement que l'on peut arriver à former de bons ouvriers, ce que nous appelons, un cuisinier de fond, c'est-à-dire un homme sachant faire bon, toujours et quand même, ne déployant les qualités de goût et d'élégance, qui ajoutent tant de prix à ce que l'on sert, qu'autant que la parfaite exécution des choses aura précédé la science de l'arrangement et de l'ornementation.

Il y aura donc tous les mois un examen oral et pratique auquel assistera une délégation du Comité des cours professionnels d'Ouchy; puis à la fin de l'année, un examen général, suivi d'un dîner préparé par les élèves et auquel les parents des élèves seront invités, ainsi que MM. les Membres du Comité central de la Société suisse des Hôteliars. — Les élèves à leur sortie de l'institut seront placés dans un hôtel par les soins du directeur et recevront un carnet d'apprentissage.

**Conditions d'apprentissage:** La durée d'apprentissage sera d'une année et la finance à payer est de fr. 1080, soit 90 fr. par mois, payable tous les 3 mois à l'avance; dans ce prix est compris: le logement, la nourriture et le blanchissage. L'élève doit apporter avec lui 3 vestes de cuisine, 3 bonnets, 3 tabliers blancs, 3 linges de cuisine, 2 pantalons en coutil bleu et blanc et son linge personnel.

Le délai d'inscription est fixé au 10 mars. Les élèves communiants à Pâques seront reçus à l'institut du 15 au 20 avril.

Albert Maillard, Prof.  
Directeur de l'Institut.

Dans la conviction que l'entreprise projetée par M. le Professeur Maillard a un caractère d'opportunité bien marqué et mérite d'être prise en considération et appuyée par les milieux intéressés, le Comité de la Société Suisse des Hôteliars a autorisé la publication de l'article ci-dessus, en se déclarant disposé à seconder dans la mesure du possible les efforts et tendances de M. Maillard.

Lucerne, le 26 Février 1895.

Société Suisse des Hôteliars,

Le Président:

**J. Döpfner.**

## Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir hiemit höflich ersuchen, sich bei Benützung unseres Stellenvermittlungsbureaus der ihnen vor einiger Zeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompteren und zweckentsprechenderen Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.

Namens des Centralbureau:

Der Chef:

**O. Anslar-Aubert.**

## La vie d'hôtel en Amérique.

Toutes les fois que nous lisons dans quelque journal américain un de ces „aimables“ articles sur la Suisse et son industrie hôtelière, nous nous demandons si la vie d'hôtel en Amérique est tellement plus confortable, tellement plus agréable, tellement meilleur marché que les Américains aient le droit de chercher noise à nos hôteliers.

Grâce à l'obligeance d'un de nos abonnés à Baden-Baden, qui porte un vif intérêt au développement de notre industrie hôtelière, nous sommes à même de faire connaître à nos lecteurs le jugement d'un homme impartial sur la vie d'hôtel en Amérique.

Cet honorable abonné nous écrit:

„Je prends la liberté de vous adresser quatre numéros „de la Strassburger Post“; ils contiennent un feuilleton de M. v. Korff qui illustre d'une manière remarquable les conditions des hôtels de l'Amérique et peut servir de pendant aux attaques de certains journaux de ce pays „contre l'industrie hôtelière suisse.“

„Écoutez ce que nous relate un gentleman qui a „beaucoup vu et beaucoup observé, un „connaisseur par excellence“ du régime des hôtels et restaurants du monde entier. Son jugement n'est point troublé par la question „pécuniaire,“ comme cela arrive malheureusement trop

„souvent, car il est l'heureux gendre d'un Meyerbeer et „convertit volontiers en notes d'hôtels les tantissimi provenant des „Huguenots“, de l'„Africaine“, etc.

„Nous autres gens du métier n'avons à proprement parler pas besoin de ces témoignages, vu que nos collègues „qui avaient pris pour l'exposition de Chicago un „Ticket for beer and veer“, nous ont fait à ce sujet des révélations „aveuglantes de clarté.“ En outre, les nombreux Américains „qui fréquentent chaque été nos établissements, reconnaissent sans réserve que les hôtels suisses sont exploités „d'une manière exemplaire et qu'on ne retrouve nulle part. „Ceux-ci ont servi de modèles aux „leading establishments of the world“ et d'école supérieure aux „prominent hotel-proprietors.“

„Cependant nous, les collègues, sommes „partie“ en „cause et conséquemment „récusables“; laissons donc parler „un impartial.“

„Ma lettre s'est allongée outre mesure, vous me le „pardonnez, car je ne saurais demeurer les bras croisés „quand on met le couteau sur la gorge de mon voisin.“

Votre dévoué

N. N.“

Nous reproduisons ci-après un extrait du feuilleton de la „Strassburger Post“, qui se rapporte spécialement aux hôtels américains. Voici comment s'exprime M. Emmanuel Korff dans son „Journal de voyage“:

„Manger en Amérique est chose dépourvue de charme; pour chaque breakfast, luncheon et dinner, le voyageur se trouve en présence d'une immense carte des mets comportant trois soupes, plusieurs hors-d'œuvre auxquels succèdent de l'agneau sauté à la menthe, de la tortue aux huîtres, des côtelettes de mouton aux pois, aux haricots et une foule de légumes inconnus et nauséabonds. Tous ces plats ont le goût de poivre et d'eau, la viande ressemble à du bois ou à du carton. Puis arrivent des sorbets à tous genres de fruits, qui font plaisir, ensuite de la volaille comme du cuir, des asperges semblables à des bouts de ficelle dissous dans l'eau, enfin des glaces aux fruits, du fromage et le café. Ici le „menu“ porte un trait au-dessous duquel commence une liste tout aussi interminable de mets froids. Je n'ai pas parlé du poisson, parce qu'ici il est im-mangeable. En Amérique le poisson frais est un mythe, je n'en ai jamais vu, nulle part; celui qu'on sert me fait l'effet d'être le résidu des malheureuses pétrifications qui figuraient déjà à l'exposition de pisciculture de Berlin en 1884 et conservées en boîtes pour l'exportation d'outre-mer. Ici on ne demande pas au voyageur de boire du vin, et s'il le fait on le soupçonne immédiatement d'intempérance et d'ivrognerie; son sommelier est alors en butte à la pitié ironique de ses collègues qui le plaignent d'avoir à servir un pareil convive. Du matin jusque bien avant dans la nuit, l'Américain boit de l'eau glacée, avec un tel morceau de glace dans son verre que les lèvres et le bout du nez du novice arrivent au point de congélation. L'indigène dit au nègre ce qu'il veut consommer et l'aimable moricaud lui apporte tous les plats à la fois, ne change qu'à contre-cœur les assiettes, fourchettes et couteaux, regarde ailleurs quand on lui parle, comme s'il était sourd et même fait la conversation avec un autre nègre. Celui qui veut manger en repos et confortablement, fera bien de ne commander qu'un plat après l'autre. Au fond ce n'est rien moins qu'une alimentation normale, sans parler de l'absence complète des plaisirs de la table. Le premier déjeuner se prend de 7 à 9 heures et demie du matin; le déjeuner dans les chambres est chose absolument inconnue. Le luncheon est servi de midi et demi à 2 heures et le diner de 6 heures et demie à 8 heures; tous les pourboires et toutes les calineries du monde ne vous feront obtenir une tasse de café dans les intervalles. Si vous voulez vous remettre de vos fatigues, il faut aller dans un bar où se fabrique de la bière aigre et d'innombrables „brandy et water“ les plus variés qu'on absorbe au moyen d'un fétu.“

Avant de continuer l'exposé de M. Korff, nous voulons mettre sous les yeux de nos lecteurs une carte des mets que nous avons reçue d'autre part, avec les prix que, pour faciliter la comparaison, nous