

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

Vereinsnachrichten: Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

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: 15.03.2025

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

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Herren Seibel & Kohl, Hotel Alpenrose, 129
St. Beatenberg
Hr. Joh. Herren, Hotel Bären, Biel 29
Jakob Oesch, Sohn, Direktor des Hotel
Jungfrublick, 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 „Souvenir 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 Generalversammlung.

Wie aus den Verhandlungen der letzten Sitzung des Vorstandes ersichtlich, wird die Frage der obligatorischen Kochlehrlingsprüfungen an der Generalversammlung in Zermatt zur endgültigen Lösung geführt werden, nachdem dieselbe von der Initiantin, 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 Verwaltungsrate in empfehlendem 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 Versammlung das Projekt in seinen Hauptzügen den Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, damit jedem genügend Zeit bleibt, die Konsequenzen abzuhängen 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 aufgestellte 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 erreicht 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 Vereinsleitungen gestattet werden.

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

Der Lehrling ist zum Besuche der Lehrlingsprüfungen 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 Prüfungsortes statt.

Eine Platzkommission, bestehend aus zwei Küchenchefs und zwei Hoteliers — Lehrherr und Lehrchef bei Prüfung ihrer eigenen Lehrlinge 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 Ersatzmitglieder 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 unbezahlt für die Examinatoren und kostenlos für die Examinanden. Die ordentlichen und ausserordentlichen Auslagen werden rückvergütet und die Kosten aus den Vereinskassen bestritten, worüber die jeweiligen Platzkommissionen Rechnung an die beiden Vereinsleitungen abzulegen haben.

Die Lehrlinge, welche die Prüfung bestanden, erhalten ein Diplom. Dasselbe wird unentgeltlich verfertigt 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 von dem Gebrauche, Zubereitung vor dem Gebrauche, Verwendung der verschiedenen Stücke und Sorten Fleisches zum Braten, Braisieren oder zur Herstellung von Bouillon. Herstellung der Saucen und der Grundfonds.
 3. Alle Sorten Mehlspeisen; Pâtisserie und Entremets.
 4. Zubereitung der Glacen, Sorbets etc.
 5. Allgemeine Warenkunde und Aufstellung von Menus und Berechnung des verwendeten Materials.
 6. 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, Ferras, Hecht etc.
4. Herstellung eines Dinners oder einzelner Gerichte 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 Experten.

Anträge und Erläuterungen

Zu den Traktanden 8, 9 und 10 unserer Generalversammlung.

(Eingegangen.)

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 Ausdauer und Beständigkeit zu erzeugen.

Um unseren Zweck zu erreichen, sollten die Auszeichnungen schon mit einem Jahre oder zwei auf einander folgender Saisons beginnen.

Die Belohnungen sollten bestehen in leichten Bijouterie-Artikeln, oder auch nur in Abzeichen oder Initialen des Vereins, in Form einer Kravattenadel in Bronze, Silber und Gold, je nach Verhältnis, und in besonderen Fällen auch mehrwertige Schmucksachen und Uhren. Für weibliche Angestellte dergleichen, in Form von Brochen etc.

Es ist ausser allem Zweifel, dass das Resultat ein sehr günstiges sein würde, oder glaubt man, dass ein junger Kellner nicht mit Stolz eine Kravattenadel 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 Vorstandes, nach welchen die Belohnungen erst mit fünf Jahren Dienstdauer zu beginnen, dem Empfänger zum Kostenpreis ausgedrückt werden und in Diplomen bestehen sollen, finden meinen Beifall keineswegs.

Um die fehlende Ausdauer und Beständigkeit zu erzeugen, müssen wir es den Angestellten möglichst erleichtern, eine Auszeichnung erlangen zu können; ist der erste Schritt einmal 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 Metall-Prägung bezw. Metall-Braden 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 materiellen Wert.

Traktandum 9, betreffend die Versicherung der Angestellten. Die Versicherung gegen Krankheit und Unfall ist durchaus keine so wichtige Frage, sondern nur durch die Versicherungsgesellschaften so aufgebaut 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 gesundheitsfröhliche Angestellte zu wählen;
2. dass auch die Statistik der bisher stattgehabten Versicherungen ein Zeugnis zu Gunsten der Versicherung durch den Verein abgibt.

Wird aber das eine oder andere Mitglied durch einen ersten Unfall oder ernste Krankheit 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 auch 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 Wahrheit werden.

Traktandum 10, betreffend Unterstützung an Wittwen, Waisen und gestrandete Kollegen. Die Unterstützung von bedürftigen Wittwen und Waisen, sowie auch sogenannter gestrandeter Kollegen ist eigentlich nichts anderes als eine moralische Pflicht, zum mindesten gegen bedürftige Wittwen und Waisen unserer Mitglieder, 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 Geschäft 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, es nicht nur auf keinen grünen Zweig bringt, sondern in vielen Fällen in kurzer Zeit sein mühsam Erspartes verliert und dann, entmutigt und demoralisiert, nicht mehr die Kraft hat, von Neuem anzufangen.

In solchen Fällen, und wenn unverschiedet, sollte der Verein eintreten und die so Gefallenen 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 gewiss die Meisten unseres Vereins gerne ihr Schärflin 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 verehrten 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 Messian, 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 Millionen Fr. betragende Aktienkapital eine Dividende von 5.5%, zur Verteilung gegen 6% im Vorjahr.

Schaffhausen. Die Eröffnung des Betriebes auf der Strecke Schaffhausen-Neuhäusern des elektrischen Tramways hat am 11. Mai stattgefunden.

Martigny. Le Grand Hotel 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 stadtbereichenden 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 Angestellten 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 balkaniques, Asie, Afrique, Australie, Turquie, 217. — Total 3507.

Lern' 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 englische Vergeltungsreisen sich dazu entschliessen, England zum Ziele ihrer Erholungen zu wählen, müssen die Hotelbesitzer drei Dinge lernen: 1. Ein Schlafzimmer auszustatten; 2. ein einfaches und schmackhaftes Diner zu servieren und 3. ihre Preise herunterzusetzen.“

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 1. bis 31. Mai 1901 abgestiegenen Fremden: Deutschland 5166, Oesterreich-Ungarn 1272, Grossbritannien 3826, Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada 966, Frankreich 830, Italien 280, Belgien und Holland 780, Dänemark, Schweden, Norwegen 309, Spanien und Portugal 27, Russland (mit Ostseeprovinzen) 899, Balkanstaaten 22, Schweiz 3902, Asien und Afrika (Indien) 119, Australien 47, Verschiedene 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 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 distribution soignée est assurée. Tel qu'il est devenu, sous son aspect pratique, intéressant, luxueux, 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 Gierken, 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. Gierken 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 Stalldah, 10. Juni.
- Wengen. Hotel Victoria, 1. Juni.
- Zermatt. Hotel Monte-Rosa, 1. Juni; Hotel Riffalp, 4. Juni; Hotel Monte-Cervin, 10. Juni.



An Mehrere. Die Einführung der Prämierung langjähriger Angestellten in unserem Verein ist noch kein *fait accompli*, sondern diese Frage wird erst von der Generalversammlung in Zermatt 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 Austeilung begonnen werden kann.

An Mehrere. Von den Mitgliedern zwei Legitimationen für die Fahrt Visp-Zermatt ist Ihnen nur eine zugesandt worden, da jedes Mitglied Anspruch auf nur eine Freifahrt hat und für Begleitung (Gemahlin, Tochter, Sohn etc.) die Fahrt bezahlt werden muss. Nur bei der Morgenfahrt ist für sämtliche Festteilnehmer Freifahrt. Im Programm 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 hierfür dieselben näher zu kommen, und dann einfach Rechnung zu stellen, nehmen wir an dieser Stelle Notiz. Hoffentlich zählen alle, die es trifft, mit derselben Münze, wie Sie, dann wird dem betr. Blatt die Lust zu weiteren Anzupfungen wohl vergehen.

M. W. Sie schreiben uns: „Der Wink mit dem Zaunpfahl Ihres Einsenders D. dürfte von allen „Korrespondenten der Hotel-Revue“ verstanden worden sein. Um die „Revue“ abwechslungsreicher, nicht etwa gehaltvoller, zu machen, wäre folgender Vorschlag gewiss beliebt: Jedes Mitglied erhält pro Druckzelle Fr. 1.—, welcher am Jahresabschluss abzuziehen ist. (Melde mich sofort für 130 Zeilen). Preisgekürzte Artikel werden speziell honoriert. Das Preisergänzungsblatt besteht aus den Herren Mahn (Leipzig), Süssmann (Bern), Erb (Zürich), Moses King (New-York). Die Zahl der Richtern kann beliebig erhöht werden, dieselben müssen jedoch in einem gewissen „goldenen Büchlein“ unseres Vereins eingetragen sein.“

Frage der Red.: Wiewiel 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-Abert.

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 pro Meter.

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.