

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

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: 16.03.2025

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

Ercheint •••
••• Samstag

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
Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Paraissent •••
••• le Samedi

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
Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-
ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
paient 2 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hoteliers

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 100
Herrn Alois Bossard, Hotel Guggithal ob
Zug 60

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 Be-
stellungen 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 Generalver-
sammlung, welche wünschen, den Coupon zur
Freifahrt Vevey-Mont Pèlerin auf der Hinreise
nach Zermatt zu benutzen, können die Fest-
karte mit dem betreffenden Coupon im Verkehrs-
bureau 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 ren-
seignements 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 perma-
nente, 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 Helvétia, 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'ad-
ministration, un préavis favorable à son sujet.
En considération cependant du fait que l'ac-
ception 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 Helvétia 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 pré-
senter des certificats attestant une bonne in-
struction 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 ob-
ligatoires 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 Helvétia 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
Helvétia ont droit de présentation pour les ex-
perts-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 com-
porteront 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 utili-
sation 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; con-
fection de menus et calcul des matériaux
nécessaires.
- 7° Orthographe.

b) Partie pratique.

- 1° Découpage des viandes, poulets, gibier, etc.
- 2° Désossage 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 „An-
träge und Erläuterungen“ in voriger Nummer
kundgegeben, gestatte mir in dieser Angelegen-
heit einige Gegenbemerkungen:

Prämierung von Angestellten. Ich kann
nicht einsehen, dass eine einjährige Dienstzeit
für einen Angestellten schon ein Verdienst be-
deuten soll. Wenn ein Dienstmädchen, bei den
jetzigen schwierigen Zeiten, solche zu bekom-
men, 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 Prämie-
rung 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 ein-
jähriger 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
allzuferner 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 eingegrät 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 stei-
gern, so würde nicht nur die richtige Abstufung
der Prämien schwer werden, sondern dieselben
würden, weil zu leicht erhältlich, ihren Wert
und Zweck verlieren. E.

Fremdenverkehr und Statistik.

Der „Zürcher Post“ vom 7. Juni wird ge-
schrieben:

Ihre Bemänglung der Statistik des schweize-
rischen 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 Un-
vollkommenheit sei. Was jedoch diese prozentuale
Ausrechnung der besetzten Bettenzahl anbelangt,
so ist sie schon insofern kühn und in der angewand-
ten 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
derrer, 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
Auscheidung 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 Ein-
reden 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
vorherigen zählen will, mag das thun. Wer aber jene
Statistik zum Zeugen dafür anrufen will, zitiert
keinen unverdächtigen Zeugen. Die Baalust unserer
Hoteliers, die baulichen Vergrösserungen, Erweiterun-
gen und Neubauten an unsern Kurorten und
Fremdenplätzen, die gedeihliche Entwicklung der
Hotelindustrie und des Fremdenverkehrs — wozin
deutet das? Also nur keine statistische Tendenz-
malerei! . . .

Wäre aus dieser Meinungsäusserung ersicht-
lich, 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 unnützlich
bemühen zu haben, so laden wir den be-
treffenden 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 er-
schienenen 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
Aeusserungen 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.