

**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. 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>**

N<sup>o</sup> 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. Postzuschlag)
- 1 Monat Fr. 1.60
- 2 Monate " 3.20
- 3 Monate " 4.50
- 6 Monate " 8.50
- 12 Monate " 15. —

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

8 Cts. per 1spaltige 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

N<sup>o</sup> 41.

Abonnements

Pour la Suisse:

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

Pour l'Étranger:

- (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. par millimètre-ligne ou son espace, Kabala en cas de réclamation de la même annonce.

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

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16<sup>me</sup> Année

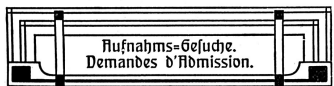
Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers.

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

Inseraten-Aufnahme 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-Réclame“ 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 Brüning, Luzern. 50

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

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen erhoben werden, gelten obige Aufnahmsgesuche 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 anzuzeigen, damit die Aenderungen in der Spedition des Vereinsorgans 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, Vevay, 2 Anteilscheine . . . . . 200 Fr.

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

### Die Erziehung zum Hotelier.

An der 36. Generalversammlung des Internationalen Hoteliervereins, welche am 24. Sept. letzthin zu Lübeck stattfand, hat 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 „Wochen-schrift“ in extenso erschienen ist, folgende Stellen:

„Das Hotelwesen hat die gleiche Entwicklung durchgemacht, wie alle anderen Gewerbe: alles drängt zum maschinenmässigen Grossbetrieb und zur Vergesselschaftung. Das schöne patriarchalische Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten musste unter diesen Umständen notleiden, 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 die 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 Vergesselschaftung der Betriebe, zu gleicher Organisation der Hilfe: Gesellschaften, Genossenschaften und Vereine traten an die Stelle der Einzelperson. Staatliche Fürsorge und Privatvereine wetteiferten auf diesem Gebiet, um den Hotelangestellten die Härte des Daseinskampfes zu mildern. Sie widmeten der Ruhezeitverordnung, dem Kranken- und Unfallwesen, dem Pensions- und Konzeptionswesen 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 Hotelier überhaupt und nichts ist interessanter als ein Blick auf die Entwicklung des up-to-date-Hotel aus dem Khan und der Karawansera: wie diese Maisons garnies, wo man zu Fuss und zu Pferde, zu Esel und Kamel logiert und wo „Familien Kaffee kochen können“, waren, als Joseph und Maria nach Bethlehem kamen, so sind sie auch heute noch, aber dicht daneben, erheben sich die Shepherd, Continental, Menahouse 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 einfachste Wirtschaftsbetrieb im embryonalen Ur-Hotel will gelernt sein, wenn auch nach unserer festen Überzeugung der wirkliche Hotelier, wie der wahre Dichter — geboren wird. Schon ganz andere Ansprüche an „Schule“ setzte das Management eines Kaiserlich-römischen Posthauses voraus. Der Besitzer (stabularius) dieses wahren „Hotel Imperial“, mansio genannt, hatte es nicht leicht, wie wir sehen werden:

War es dunkel geworden und der über das ganze römische Reich ausgebreitete optische Telegraph, dessen Stationen wir als „römische Wirtshäuser“ 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 tractorium, dem offiziellen Geleitsbrief, genau verzeichnet war, zugerüstet werden. Es waren vorschriftsmässig zu liefern: Reislaufpferde, Brot, Wein, Bier, Speck, frisches Rind- und Schweinefleisch, Spangeflock, Hämmelein, Lämmer, Gänse, Fasanen, Hühner, Speise- und Lampenöl, Honig, Essig, Kümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimmt, Mastix-Körner, Datteln, Pistazien, Mandeln, Wachs, Salz, Heu, Hafer, Stroh und selbstverständlich eine sehr komfortable Wohnung. Es bedurfte gewisse 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 Quästoren 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 armligerer 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 Zentraldampfheizung, tief im germanischen Urwald. Sie verlangten aber noch mehr: Masseure, Künstler für Fuss- und Handpflege — auf „deutsch“: pédicure und manucure — mussten den Körper in standesgemässer Verfassung erhalten. Seife aus Wiesbaden, „der Stadt der Mattismatriker“ (Martialis Epigramme) und Salben und Wohlgerüche von Dominus Cosmus, dem römischen Pinaud oder Houbigand, wurden in Mengen verbraucht; besondere Sorgfalt erforderte die Enthaarung und Politur des Schienbeines (Juvenal Satiren). Auch für germanische Kellnerjungen, syrische Zimmerjungen und jüdische Hausknechte (die bei den letzteren nach Cicero: „zur Sklaverei geborene Nationen“) gab's Arbeit in Hülle und Fülle, Sandalen und Sommerstiefel (Aestivali, daher unser Wort Stiefel), und die Soldatenschuhe (Caracalla, Spitzname des gleichnamigen Kaisers) mussten geputzt und gewischt und die Kleider — Tuniken und Stolen — feinst gefaltet und in die Kleiderpresse gesteckt werden, damit zum Korso und Diner die Bügelfalten vorschriftsmässig vorhanden. Ganz besondere Sorgfalt wurde dem Küchendeputement gewidmet: tüchtige Maitres d'hôtel, Küchenchefs und Oberkellner wurden bezahlt, wie Statthalter ganzer Provinzen. Diese Leute hatten ihre Kenntnisse nicht auf der Strasse aufgelesen; es gab Lehrmeister und Fachschulen der Kochkunst. Wir lesen bei Juvenal (Sat. V. 120 ff.): „Damit Dein Aeger nicht nachlässt, sieh' Dir noch den tanzelnden 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 des geschickten Trypherus, von dessen Schule das ganze Quartier der Suburra wiederhallt, — als Vorscheiner finden . . . Mein junger Oberkellner kann Dir wohl einen Happen Fleisch schneiden, aber ein Rehfließ 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 tractorium nicht hatte, der musste mit einem sogenannten Diversorium vorlieb nehmen; immerhin noch recht respectable Anstalten, wenn man bedenkt, dass Gaius Calpurnius u. a. ihr ganzes Geschirr in schwerem Gold haben mitbrachten, und Lucilius sich beschwerte, weil er mal keine Austern und Spargel bekommen konnte. Wenn man hier sicherlich noch recht anspruchsvoll an fachmännische Ausbildung sein konnte, so hatten die „Cediciae“ gewiss, trotz ihrer feinen Kundschaft 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 = 1/2, 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 — caupona — ein; genau wie heute war sie die beliebteste, wenn sie Damenbedienung hatte. Hier fand man spanische Tänzerinnen aus Gades (Cadix); die Wirtinnen zogen Männerkleider an und trugen die kokette kleine syrische Mitra — merkwürdigerweise noch die Tracht der Bischöfe — sagten wahr und brauten Liebesränke, betrieben auch sonst „Nebengeschäfte“, ohne sich bei den Aedilen einschreiben zu lassen. Man entrüstete

sich sichtlich darüber, — zog die Toga über das Haupt, um nicht gleich erkrankt zu sein und ging hin, um kleine und grosse Orgien zu feiern — in Zivil natürlich, wie heute. Wir finden die Honoratioren und sog. „besseren Herren“ mit Vorliebe in diesen Lokalen — fast hätten wir gesagt: „genau wie heute“.

Die Klostergasthöfen des Mittelalters (denn über das Hotelwesen der Alemannen verläutet nichts) namentlich auf dem Wege nach Italien, sind die Vorläufer unserer modernen Grosshotels mit dem musterhaftesten, peinlichst 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 Vorschriften über diesen Fachunterricht schlummern dürfte. Auch die herberga — die Herberge, war, wie ihr Name schon sagt, ursprünglich ein „Hotel“ von grössten 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 Abspesung 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 langsamen Feuer geröstet und verbrannt, wie uns der gelehrte Mönch von Cluny, Rudolphus 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 Hansastadt 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 Caracolla im Hotel Fürstberg 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 1540 Mitglieder und beziffert sich das Vereinsvermögen auf annähernd 190,000 Mk. Die wachsende Betätigung des Vereins auf volkswirtschaftlichem Gebiete und seine Mitarbeit an den sozialen Aufgaben unserer Zeit liessen die Errichtung einer volkswirtschaftlichen Abteilung als ein dringendes Bedürfnis erkennen, weshalb diese denn auch mit Beginn des laufenden Jahres erfolgt ist. Im verflochtenen Jahre ist der Frage der Ausbildung der Hotelgehilfen das ganze