

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 3 (1894)
Heft: 23

Titelseiten

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: 17.05.2025

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

Basel, den 9. Juni 1894.

Bâle, le 9 Juin 1894.

Erscheint Samstags.

N^o 23.

Paraissant le Samedi.

Abonnement:
Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 3.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abonnirt:
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Insere:
20 Cts per 10spaltige Petit-
zeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereinmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:
Für die Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Für l'Étranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 5.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

Annonces:
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

3. Jahrgang

3me ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliers.

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

TÉLÉPHONE No. 1873.

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

Abus.

(Correspondance.)

Dans notre vie d'hôtel se sont glissés peu à peu une série d'abus qu'on peut bien taxer de scandaleux et que certains étrangers se plaisent à pratiquer à l'égard tant du maître d'hôtel que des autres voyageurs, de façon qu'il vaudrait la peine d'aborder au moins une fois ce sujet. A la vérité, je ne me berce pas de l'espoir que les commentaires qui suivent auront pour résultat d'améliorer l'état de choses existant, néanmoins, je me tiendrai pour satisfait, s'il se trouve de mes collègues, ne fût-ce qu'un petit nombre, qui pensent comme moi sur cette question et sont résolus à prêcher d'exemple. Parmi ces abus généralement implantés déjà, je signalerai en premier lieu la prétention qu'ont certaines gens de ne vouloir payer pour leurs enfants que la moitié du prix de la table d'hôte. Abstraction faite de ce que ces enfants, grands ou petits, occupent à table autant de place qu'un adulte, ils exigent encore le même service, les mêmes changements d'assiettes, fourchettes, etc., en un mot le personnel leur consacre les mêmes soins et le même temps qu'aux grandes personnes. En admettant même qu'il s'agisse d'un petit enfant qui réellement ne mange que la moitié de ce que consomme un adulte, le service demeure égal et pourquoi ce supplément relatif de peine ne serait-il pas rémunéré par une majoration équivalente du prix normal? pourquoi un enfant ne payerait-il pas fr. 2.50, lorsque le couvert d'un adulte coûte fr. 4.— Dans la grande majorité des cas, la demi-taxe est réclamée précisément pour des enfants déjà d'un certain âge, qui, on le sait, possèdent un appétit plus vigoureux que les adultes; il arrive même que des parents donnent à leurs enfants, aux dépens de l'hôtelier, une éducation gastronomique, en ce sens que ceux-ci peuvent et doivent goûter de tous les plats aux fins de s'approprier diverses règles de bienséance et d'étiquette dans l'art de porter à la bouche certains mets, laissant sur leur assiette, ce qu'il ne leur convient pas de manger. En regard de ces faits, une réduction de prix est certes absolument hors de saison. L'étranger invoquera toutefois la raison que dans tel et tel hôtel on ne lui a demandé que la demi-taxe et, sans rechercher longtemps si cette assertion est vraie ou non, l'hôtelier se voit positivement forcé de céder et d'accorder bon gré mal gré la même faveur. Le lendemain, même refrain chanté par un autre voyageur, qui s'appuie sur des précédents et de fil en aiguille les deux parties, l'une agissant à contre-cœur, l'autre dans le sentiment de son droit, en arrivent à pratiquer un usage qui consacre en quelque sorte une injustice que chacun de nos collègues devrait s'appliquer à extirper peu à peu.

Un autre de ces abus se traduit sous la forme des chiens, perroquets, etc., voire même des singes, que les voyageurs traînent avec eux dans les hôtels. Généralement, ces bestioles voyagent en chemin de fer avec leurs maîtres, mais renfermées dans des valises ou corbeilles construites ad hoc, histoire de carotter les administrations; elles sont donc dressées à ne pas gêner par le bruit les personnes logeant dans les chambres voisines, mais elles excitent le mécontentement des voyageurs sans chiens, en ceci que leurs maîtres, malgré les avis affichés dans les pièces, malgré les observations verbales de l'hôtelier et au mépris des égards dus aux autres étrangers, essayent de les prendre avec eux dans les salons et même à la table d'hôte, ce qui constitue une inconvenance qu'on ne saurait assez blâmer. Mais voilà! cette inconvenance est tacitement admise dans un hôtel ou l'autre, l'étranger en prend l'habitude, ailleurs il croira que c'est son droit et taxera de grossier manant l'hôtelier ou l'employé qui se permettra la moindre observation contre un pareil sans gêne. L'union fait la force: il en faudrait davantage sous ce rapport,

il faudrait aussi un échange de vues plus actif et cette ivraie serait promptement arrachée, pour le plus grand bien de tous nos collègues, car personne n'osera avancer qu'installer ces animaux dans les chambres à coucher, le plus souvent sur les sièges, tapis, etc., est un moyen d'accroître la propreté des pièces ou de conserver en bon état les meubles et autres objets d'inventaire. Une fois le tapis arrosé, l'aimable fou-zoologue explique le fait par quelques gouttes d'eau répandues par hasard.

Dans maint canton et mainte ville, la loi interdit rigoureusement, sous peine d'amende, l'introduction des chiens dans les cafés, restaurants ou auberges. Pourquoi cette défense ne s'étendrait-elle pas aux hôtels, dont les installations sont de beaucoup plus délicates et qui sont fréquentés par un public plus distingué? Pourquoi? demandez-le à la concurrence, demandez-le à la noire envie qui anime l'un contre l'autre. Dans cet ordre d'idées, il serait fort à désirer que les intérêts individuels, autrement dit l'égoïsme, cédassent le pas aux intérêts plus relevés de la généralité. D.

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Ouchy-Lausanne.

Bericht des Aufsichtsrates über das erste Schuljahr.
(15. Oktober 1893 bis 15. April 1894.)

III.

Bericht des Herrn J. Müller.

Kalligraphie. Mein Unterricht im Schönschreiben stützte sich auf das System Sonneck, d. h. auf die Rundschrift. Mit wenigen Ausnahmen waren die Schüler mit dieser Schrift in der Schule nicht bekannt gemacht worden und da die Rundschrift im Hotelfach eine grosse Rolle spielt, so legte ich mich speziell auf diese. Fast alle Zöglinge konnten diesem Kurs ohne grosse Schwierigkeiten folgen, so dass bezüglich der drei Nummern im Sonneck'schen Rundschrift-System ein erfreulicher Erfolg verzeichnet werden darf.

Was die kurrante Schrift anbelangt habe ich mich darauf beschränkt, den Zöglingen einzuschärfen, dass sie dieselbe so viel als möglich der Rundschrift nähernd praktizieren sollen.

Reisegeographie. Bezüglich dieser Abteilung meiner Lehrthätigkeit bin ich von dem Prinzip ausgegangen, dass jeder Hotelier oder Hotelangestellte, namentlich aber die Angestellten der Bureaus und die Kellner in ständiger Berührung mit dem Fremden auf Befragen Antwort geben zu können, über Sehenswürdigkeiten, über die Umgebung der Stadt oder des Ortes, in der sie sich befinden, namentlich aber, dass sie ihn belehren können über die Eisenbahnen, Dampfschiffe, Posten und andere Verkehrsmittel.

Um den Zöglingen eine Idee hierüber zu geben, habe ich mit denselben die Stadt Lausanne und ihre Sehenswürdigkeiten in Augenschein genommen und ihnen erklärt, dass dies die erste Aufgabe sei, die ein Hotelier oder Angestellter an dem Orte, an dem er sich niederlasse, zu erledigen habe, damit er dem Fremden klaren Aufschluss geben könne. An Hand der Wandkarte liess ich die Schüler Rundreisen vornehmen, vorerst in der Umgebung, nachher auf und um den See mit Zuhilfenahme des speziellen Dampfschiffplanes des Genfersees. Gleichzeitig explizierte ihnen, wie die Kurse eines Fahrplanes zu lesen seien, denn viele unter ihnen hatten gar keinen oder nicht den richtigen Begriff von Fahrtenplänen. Auf die gleiche Weise, mit Zuhilfenahme der Kursbücher, haben wir auf der Karte die grössten Fremdenverkehrszentren der Schweiz und der angrenzenden

Ortschaften besucht und darauf bezügliche Erklärungen folgen lassen. Hierauf nahmen wir, wiederum an Hand von Wandkarte und Kursbuch, Rundreisen vor nach Italien, Frankreich, Deutschland und England. Gleichzeitig mit dem Aufsuchen der Abfahrt und Ankunft der Züge, berechneten wir die Preise der verschiedenen Touren in Berücksichtigung der diversen Klassen auf den Bahnen und Schiffen. Um diesen Berechnungen nachhaltige Wirkung zu verschaffen, haben wir dieselben jeweilen in die Schulhefte eingetragen.

Als mit diesem Fach zusammenhängend, glaubte ich auch die diversen Münzsorten und ihr reeller Wert, namentlich derjenigen vom Ausland in die Schweiz eingeführt, behandeln zu müssen, ferner die Banknoten, Kreditbriefe, Checks etc. Auch habe ich die Beziehungen gedacht, die zwischen den Hoteliers und den Reiseagenturen, wie Cook, Gaze, Comp. des voyages économique, Compagnie belge Parmantier, bestehen.

Warenkunde. Als Eingang in dieses Fach haben wir ein Namensverzeichnis der notwendigen Nahrungsmittel in Küche und Office aufgestellt, umfassend: Speisereien, Fleisch, Fische, Gemüse, Konserven, Dessert, ferner die zum Kochen erforderlichen Brennmaterialien.

Hierauf gingen wir über die Zusammenstellung des Frühstückes, des „déjeuner à la fourchette“ und des „dîner“. Ferner „déjeuner à la fourchette“ zu diversen Preisen, sowie „dîner à part“, Hochzeitessen und Bankette. Nach diesem folgte die Aufstellung von Speise- und Weinkarten, wie sie in Hotels üblich. Wir haben die diversen Platten erklärt und uns gleichzeitig mit der Herkunft der Weine befasst, sowie deren Einkaufspreis berechnet. Behufs besserem Verständnis bezügl. der Erklärungen über das Fleisch bedienten wir uns der Zerlegungstabellen des Ochses, Kalbes und Schafes und gingen in dieser Hinsicht bis zur praktischen Zerlegung über. Um diese Erklärungen und Demonstrationen besser einzuprägen, musste sich jeder Schüler eine eigene Zerlegungstabelle nach vorliegendem Muster zeichnen und die zerlegenden Teile mit ihren resp. Namen versehen. Hier anschliessend wurde auch das Zerlegen des Geflügels vorgenommen sowie auch der Fische, solche die ganz aufgetragen und solche die im Saal zer-schnitten wurden.

Im Weiteren wurden, da die Zöglinge an diversen Tischen platziert waren, die Rollen gewechselt d. h. das eine Mal imitierte der einte den Gast und bestellte ein Essen à la Karte, während der andere die Bestellung entgegennahm, regelrechte „Bons“ ausstellte und dabei erklärte, wem diese „Bons“ einzuhändigen seien. An die übrigen Zöglinge wurden bei diesen Gelegenheiten Fragen gestellt über die diversen Platten und Weine, die der Pseudo-Gast bestellt. Um die Kenntnisse der Weine bei den Schülern zu erweitern lud uns die Firma Cornaz Frères, Weinhandlung in Lausanne, zur Besichtigung ihrer Keller ein, welcher Einladung mit Vergnügen Folge geleistet wurde. Herr O. Cornaz liess es sich angelegen sein, den Schülern praktische Stunden zu erteilen über Kellerarbeiten: Umfüllen und Abziehen der Weine, Flaschenputzen, das Propfen und Kapseln der Flaschen, ferner über die Preise der Fässer gegenüber der Weinbehälter aus Cement, über die Temperatur der Keller und den Einfluss derselben auf die Weine, sowie das Kosten derselben. Die Firma Cornaz Frères als Besitzerin der Weinberge des Clos du Rocher lud uns auch ein, ihre Keller in der Nähe von Aigle zu besuchen, wir mussten jedoch leider hiervon absehen.

Bericht des Herrn Raach.

Bei der Verteilung der diversen Fächer fiel mir dasjenige der Sitten- und Anstandslehre zu. Um den Bericht der Schule, der sowieso schon umfangreich