Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 4 (1895)
Heft: 29

Artikel: Kochschule des Herrn Prof. Maillard in Lausanne
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-522536

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: 18.05.2025

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

Basel, *den 20. Juli 1895.* — **Bâle,** *le 20 Juillet 1895.*

Erscheint Samstags. — **№ 29.** — *Paraissant le Samedi.*

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

Inserate:
20 Cts per 1spaltige Petitzeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Abonnements:
Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 3.— pour 6 mois.
Pour l'Etranger:
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.

4. Jahrgang — 4me ANNÉE

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété de la **Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: **Sternengasse No. 21, Basel.**
Telegramm-Adresse: **„Hôtelrevue Basel."**

TÉLÉPHONE No. 1373.

Rédaction et Expédition: **Rue des Etoiles No. 21, Bâle.**
Adresse telegraphique: **„Hôtelrevue Bâle."**

An die Herren Hoteliers der Schweiz!

Wir erlauben uns, an die baldige Einsendung der beantworteten Fragebogen für die Hotelstatistik der Genfer Landesausstellung zu erinnern.

Gruppenkomite 23
Subkommission „Statistik"
O. Hauser.

A Messieurs les Hôteliers de la Suisse!

Nous prenons la liberté de vous rappeler que les questionnaires relatifs à la statistique des hôtels pour l'Exposition nationale de Genève doivent être retournés, dûment remplis, dans le plus bref délai possible.

Comité du Groupe 23
Sous-commission de la „Statistique"
O. Hauser.

Unhöfliches Bahn- und Schiffspersonal.

(Korrespondenz.)

Es scheint mir, dass unser Organ sich etwas mehr mit dem Reisen beschäftigen sollte.

Jetzt, wo die Hochsaison beginnt, fangen auch die Klagen des reisenden Publikums über Unhöflichkeit des Bahn- und Schiffspersonals, sowie wegen Ueberfüllung der Waggons an und leider sind diese Klagen nicht grundlos.

Es ist nachgerade sprichwörtlich, dass unser schweizerisches Eisenbahn- und Dampfschiffpersonal oft von einer empörenden Grobheit ist und ebenso sprichwörtlich ist das Zusammenpfropfen der Reisenden. Diese Zustände fallen Jedem auf, der von Deutschland über Basel oder von Frankreich über Genf in unser schönes Land eintritt; er ist erstaunt über den Ton, den sich die Organe der öffentlichen Verkehrsanstalten dem Reisenden gegenüber erlauben, zumal in einem Lande, welches so viele Anstrengungen gemacht hat, den Fremdenstrom auf sein Gebiet zu ziehen und wo die Bahnen und die Hotelindustrie, die ja die gleichen Interessen haben, einen so wichtigen nationalökonomischen Faktor bilden.

Gewiss gibt es Reisende, welche an die Bahn Ansprüche machen, die nicht befriedigt werden können, auch solche, welche sich einbilden, die Bahn, resp. deren Angestellte seien ihre Privatdiener, aber diese sind doch nur in der Minderzahl gegenüber dem grösstenteils aus anständigen gut erzogenen Menschen bestehenden Publikum. Anderseits gibt es aber, wie es scheint, bei uns eine ganze Masse Angestellte (und es ist dieses hauptsächlich bei einer Dampfschiffsgesellschaft des Berner Oberlandes der Fall), die sich faktisch vorstellen, das liebe bezahlende Publikum sei wegen ihnen da, und nicht umgekehrt.

Was für einen schlechten Eindruck macht es auf den Fremden, wenn er, selbst auf eine Frage, welche den Dienst angeht, entweder gar keine oder eben eine unhöfliche Antwort erhält, derartige Vorkommnisse sind nicht etwa aus der Luft gegriffen, sondern das Resultat eigener Beobachtungen. Es liessen sich hierüber ganze Kapitel schreiben, aber der Einzelne wird kaum Besserung schaffen können. Sache der überall bestehenden oder sich bildenden Verkehrsvereine aber wäre es, hierauf ein scharfes Auge zu richten. Das reisende Publikum hat ein Recht darauf, höflich behandelt zu werden und Pflicht der obern Bahnbehörden wäre es, nicht nur dafür zu sorgen, dass die Aktionäre fette Dividenden erhalten, sondern auch, dass die Reisenden nicht als Häringe angesehen und behandelt werden. Die gewöhnliche Ausrede, dass die Hochsaison zu kurz und die Frequenz während dieser Zeit zu gross sei, kann ich nicht gelten lassen; man trage eben dafür Sorge, wie es jeder Privatgeschäftsmann auch thun muss, nämlich, dass genügend Hülfspersonal da ist. Was in andern Ländern möglich ist, sollte doch bei uns ebenfalls gethan werden können; hüte man sich, dass die Ansicht Boden fasse: In der Schweiz reise man am schlechtesten. *St.*

Kochschule des Herrn Prof. Maillard in Lausanne.

Herr A. Raach vom Hotel du Faucon in Lausanne wohnte einem Examen obbenannter Schule bei und erstattet hierüber an Herrn Tschumi, Präsident der „Fachlichen Fortbildungsschule in Ouchy" folgenden Bericht:

„Sur l'invitation de Monsieur Maillard, professeur de cuisine à Lausanne, je me suis rendu à son domicile Boulevard Grancy pour y assister à un examen de cuisine de ses élèves, qui sont au nombre de neuf, et ont reçu l'enseignement depuis près de trois mois.

L'examen portait sur les mets suivants:

Omlettes fines herbes — Oeufs brouillés, Oeufs pochés
Ferras à la meunière — Ferras au vin blanc
Entrecôte à la Bordelaise — Beefsteak à la Béarnaise
Côtelettes de mouton — Côtelettes de veau panée
Pommes de terre frites — Pommes de terre soufflées
Petits Pâtés

J'ai assisté à la confection de la plupart de ces mets et j'ai constaté que quelques-uns des élèves s'en sont parfaitement bien acquittés, quelques-uns avaient de l'hésitation, mais je pouvais voir que c'est la présence d'un maitre d'hôtel qui en était la cause. Chez quelques élèves il était facile à remarquer qu'ils n'étaient pas bien voués pour devenir des cuisiniers parfaits.

J'ai goûté une partie des mets préparés et j'ai le plaisir de dire que leur goût et leur apparence étaient tout à fait satisfaisant tenant, compte surtout de ce que les élèves ne pratiquaient que depuis trois mois à peine.

Une partie de ces élèves ne reste que peu de temps, mais le plus grand nombre s'est engagé pour un apprentissage d'une année et j'ai la conviction que si Monsieur Maillard a occasion de fournir des dîners soignés pour des habitants de notre ville, les élèves de son école seront à même de faire une cuisine sinon parfaite, cependant aussi bien qu'un apprenti de cuisine d'hôtel qui en général n'est employé la première année de son apprentissage que pour des travaux secondaires."

Herr Tschumi fügt diesem Berichte bei:

„Herr Müller vom Hotel d'Angleterre und ich wohnten vor zirka 14 Tagen einem kleinen theoretischen Examen der Kochschule bei. Es lagen umfangreiche Hefte und Zeichnungen vor über den behandelten Stoff, und bewiesen die Aufzeichnungen, dass während einer kurzen Zeit ganz tüchtig gearbeitet wurde. Ich habe mir erlaubt, aus dem behandelten Stoffe verschiedene Gerichte von den Schülern nach ihrer Zubereitung beschreiben zu lassen, habe Fragen gestellt über Qualität des Fleisches, Geflügel, Fische, Gemüse etc. Die Antworten waren im Allgemeinen befriedigend, obschon hie und da unvollständig und schüchtern, so dass man leicht herausfinden konnte, dass die Schüler der Sache noch nicht recht sicher sind.

Mein allgemeiner Eindruck war aber ein günstiger und bin ich überzeugt, dass die Zöglinge etwas Tüchtiges lernen, wenn Herr Maillard Gelegenheit findet, die Schüler genügend praktisch beschäftigen zu können. Nach meiner Ansicht kann diese Schule nicht dazu bestimmt sein, *eigentliche Köche* heranzubilden, dagegen jungen Leuten, die *Hoteliers* werden wollen, die nötigen Kenntnisse beizubringen, die zur Kontrolle der Küche unerlässlich sind."

Etiquetten-Sprache.

Der in Cannes erscheinende „Le Littoral" schreibt in seiner Nummer vom 13. Juli unter dem Titel

Les étiquettes d'hôtels sur les malles des voyageurs.

„Tout comme les fleurs, ces étiquettes ont un langage.

„Lorsqu'un voyageur part, les garçons ont pris l'habitude de coller sur les malles l'adresse de l'hôtel où il est descendu.

„Jusqu'à présent, on avait pu croire que c'était un moyen de réclame. C'est là une erreur, paraît-il, car un de nos confrères à cru découvrir qu'en Suisse, tout au moins, ces adresses ont une tout autre signification.

„Elles communiquent à l'hôtelier chez lequel vous descendez des renseignements sur votre situation, sur votre caractère, etc. Selon le modèle, la couleur, la position de l'adresse, elle signifie que le touriste est un voyageur peu commode ou bien qu'il est débonnaire.

„Le maître d'hôtel lit l'adresse sur les colis du nouveau venu d'un coup d'œil, et, si les indications ne sont pas satisfaisantes, il informe le voyageur qu'il n'y a plus de place.

„C'est ainsi qu'une personne, qui voyageait récemment en Suisse, ne serait arrivée à trouver une place pour se loger qu'après avoir fait enlever, sur les conseils du conducteur de l'omnibus, toutes les étiquettes qui étaient sur ses bagages!"

Es ist geradezu lächerlich, auf welche Ideen unzufriedene Reporter kommen. Der „Confrère" des Redakteurs des „Littoral" scheint noch nicht viel in Hotels verkehrt zu haben, sonst müsste er schon die Beobachtung gemacht haben, dass das Gepäck der Reisenden in der Regel erst dann im Hotel ankommt, wenn der Gast bereits im Zimmer einlogiert ist, der Hotelier also nicht Gelegenheit hat, vorerst die Etiquetten der Koffer zu studieren, um sich von dem „Werte" des Gastes zu überzeugen. Aehnlich verhält es sich bei der Abreise des Gastes: die Koffer sind schon längst fort, wenn er Abschied nimmt und doch spielt gerade in diesem letzten Momente sich sehr oft noch etwas ab, was den Hotelier veranlassen könnte, sich der „Etiquettensprache" zu bedienen, wenn diese überhaupt denkbar wäre. Wir verweisen diese Erfindung zu derjenigen der Kreidezeichen-Sprache, welche angeblich den Hotelportiers dazu dienen soll, sich gegenseitig Winke zu geben in Bezug auf die Generosität der Reisenden.

Wenn der vom „Littoral" erwähnte Reisende, der erst nach Entfernung der Etiquetten ein Logis fand, wiederum der „Confrère" war, so vermuten wir in ihm einen jener Reporter, die mit Hinweis auf ihre Feder glauben gratis beherbergt und gefüttert werden zu müssen und da dürfte es denn doch sehr begreiflich erscheinen, dass sich nicht jedes Hotel hierzu hergibt.

Die gute alte Zeit,

wo es noch kein Geld gab und wo man die Ware mit Ware bezahlte, kehrt wieder.

Ein Weinhändler schreibt an eines unserer ersten Schweizer Hotels:

„Seriez vous disposé de me faire une pension pour deux personnes de 15 à 20 jours dans votre hôtel en payement de laquelle je vous donnerai des vins vieux, blancs ou rouges, imitations vins français, suivant le prix courant que je vous remets ci-inclus?

Dans le cas affirmatif veuillez s'il vous plait m'indiquer le prix de votre pension complète de premier ordre."