

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 10 (1901)
Heft: 21

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>

Erscheint
• • • SamstagParaissant
• • • le Samedi

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



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliars

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 réimpression de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Vorläufige Anzeige.

Die Generalversammlung in Zermatt findet Samstag den 22. und Sonntag den 23. Juni statt. Traktandenliste und Festprogramm in nächster Nummer.

Für den Vorstand,

Der Präsident: J. Tschumi.

Préavis.

L'assemblée générale à Zermatt aura lieu les samedi 22 et dimanche 23 Juin. Ordre du jour et programme de la fête au prochain numéro.

Pour le Comité,

Le président: J. Tschumi.

* Offizielle Nachrichten. *

Auszug aus dem Protokoll

der

Verhandlungen des Vorstandes

am 21. Mai 1901
im Hotel Victoria in Glien.

Anwesend die Herren:

J. Tschumi, Präsident.

J. Müller, Sekretär.

F. Küster, Beisitzer.

A. Küpfer, Beisitzer.

O. Amser, Protokollführer.

Entschuldigt: Herr A. Raach, Vicepräsident.

Verhandlungen.

1. Prüfung des Jahresberichts und Aufstellung des Budgets pro 1901—1902.

2. Beratung betr. Statutenrevision zwecks veränderter Eintragung ins Handelsregister.

3. Angestellten-Diplome. Nach einlässlicher Diskussion und Einsichtnahme vorliegender Entwürfe zu Diplom und Medaillen, sowie Kostenberechnungen, wird beschlossen, dem Verwaltungsrat zu Handen der Generalversammlung die Einführung der Diplome und Medaillen für langjährige Dienstzeit zu empfehlen, jedoch in dem Sinne, dass die Medaillen für männliche Angestellte als Broche und diejenigen für weibliche Angestellte als Brosche hergestellt werden. Es wird folgende Skala beantragt:

Bronzene Broche oder Brosche für 5 Jahre oder 5 Saison.
Silberne Broche oder Brosche für 10 Jahre oder 10 Saison.
Goldene Broche oder Brosche für 15 Jahre oder 15 Saison.

Die Prämierung soll rückwirkend und je nachdem mit einem Diplom begleitet sein; ferner soll jede Broche oder Brosche auf der Rückseite neben der Widmung den Namen des Empfängers tragen. Die Kosten der Diplome hätte der Verein zu tragen und die Medaillen würden dem Besteller zum Selbstkostenpreis abgegeben.

4. Kochlehrlingsprüfungen. Einem von der Union Helvetica eingereichten Vorschlag wird im Prinzip beigestimmt und ein bezügliches Regulativ durchberaten und ergänzt. Die Angelegenheit wird auf die Traktandenliste der Generalversammlung genommen.

5. Ein Subventionsgesuch des Kellnerheims in Zürich soll dem Verwaltungsrat in befürwortendem Sinne unterbreitet werden.

6. Mitteilungen über den Verlauf der Kommissionssitzung vom 17. Mai in Olten etr. das Eidg. Lebensmittelgesetz.

7. Die Aufstellung von Automaten für den Hotelführer an den Ausstellungen Basel und Vevey wird der hohen Kosten wegen und aus anderen stichhaltigen Gründen fallen gelassen.

8. Aufstellung der Traktandenliste für die Generalversammlung und des Festprogramms, welche beide im Organ der nächsten Woche zur Veröffentlichung gelangen.

Der Präsident:

J. Tschumi.

Der Sekretär:

O. Amser.

Etwas mehr Rücksicht.

Tit. Redaktion!

Wollen Sie einem Hotel-Klienten erlauben, sich über den praktischen Betrieb einer grossen Zahl von Schweizer-Hotels zu äussern?

Ich muss vorausschicken, dass ich sehr viel reise, in der Regel nur in besseren Hotels absteige und keineswegs zu den Nörgelern gehöre, meine Bemerkungen entspringen dem allgemeinen Interesse sowohl der Reisenden, wie der Hoteliers. Zwei Punkte haben mich immer frappiert:

1. Es sind wenige Hotels in der Schweiz, die der Korrespondenz (Briefe etc.) der Reisenden genügend Aufmerksamkeit schenken.

2. Ein Reisender, der kein Wein trinkt — die Zahl derselben ist erheblich — wird in der Regel nicht so warm empfangen, und hauptsächlich findet er nicht so leicht weder Mineralwasser noch sonstige alkoholfreie Getränke.

Was die Korrespondenz der Reisenden betrifft, so bin ich weit davon entfernt zu behaupten, dass Briefschaften beseitigt werden, jedoch ist mancherorts eine Vernachlässigung zu konstatieren, die umso mehr zu bedauern ist, als die Briefe von grosser Wichtigkeit ist. Briefe und Telegramme bleiben oft wochenlang liegen, während aus den Fremdenlisten ersichtlich ist, dass z. B. Herr X, für welchen Briefe im Grand Hotel liegen, schon längst im Grand Hotel des Etrangers in logiert. Ich würde es sehr begrüssen, wenn der Schweizer Hotelier-Verein die Initiative ergreifen würde, um die schweizerische Hotelindustrie in dieser Beziehung auf diejenige anerkannte Höhe zu bringen, die sie in allen andern Richtungen postest. Man frage bei der Eidgenössischen Postdirektion an, welche Strafe auf einem verlorenen Brief haftet, die Antwort ist gewiss der Überlegung wert.

Zum zweiten Punkt übergehend, finde ich, dass die „Wassertrinker“, zu denen auch ich gehöre, gar zu stiefmütterlich behandelt werden. Man fragt mich jedesmal: „Was wünschen Sie für Wein?“ Ich antworte: „keinen“. Der Kellner rümpft die Nase und entfernt sich. Ich bin Abstinente, nicht aus Sparsamkeit, sondern weil ich mich dabei besser befinde, wenn man mir daher etwas anderes offeriert, z. B. ein Mineralwasser, bin ich immer damit einverstanden, aber es wird mir eben nicht offeriert, und es ist sogar selten, dass ich solches auf der Weinkarte finde. Der Hotelier verdient somit in diesem Falle nichts, während er doch die Rechnung erhöhen und dem Klienten sich gleichzeitig angenehm erweisen könnte.

Des fernern möchte ich, da ich gerade am reklamieren bin, den Wunsch aussprechen, dass bei der Zubereitung des Thees ungefähr dieselbe Sorgfalt verwendet würde, wie beim Abziehen des Weines. Ich glaube, der Profit auf einem Thee simple ist hinreichend, um einige Aufmerksamkeit bei der Zubereitung zu rechtfertigen, auch würde ein Mehrkonsum reichlich die Mühe entschädigen. Thee soll mit kochendem Wasser zubereitet werden, indem man vorerst nur ganz wenig aufgiesst und zwei bis drei Minuten stehen lässt; mit sehr wenig Thee erhält man auf diese Weise ein vorzügliches Getränk.

Bevor ich schliesse, noch eine Bemerkung: Diejenigen Reisenden, welche keinen Wein trinken, sind in der Regel geneigt, sich in andern Beziehungen etwas gütlicher zu thun. Alle meine Abstinente-Freunde, und ich damit, sind in der Wahl der Hotelzimmer um einen Grad gestiegen, d. h. was wir für Wein oder Bier nicht ausgeben, das verwenden wir für unsere bessere Bequemlichkeit, d. h. auf den Zimmerpreis. Was mich persönlich anbetrifft, so sind meine täglichen Ausgaben dieselben wie früher. Ein Hotelier sollte sich einem Abstinente gegenüber sagen: es ist zu bedauern, dass ich mit diesem Gast am Keller nichts verdiene, aber noch bedauerlicher wäre es, gar nichts zu verdienen. Ich wiederhole, dass meine Bemerkungen keinen andern Zweck haben, als den Reisenden und Hoteliers einen Dienst zu erweisen, und hoffe ich, dass sie von etwelchem Erfolg begleitet sein werden.

Ein Reisender (nicht Geschäftsreisender).

Anmerkung der Redaktion. Wir haben hier einer Einsendung die Spalten geöffnet, von der vielleicht mancher denkt, sie laufe den Interessen, die wir zu vertreten haben, zuwider und gehöre daher nicht in unser Organ. Wir erlauben uns jedoch, hierüber anderer Meinung zu sein, und zwar aus folgenden Gründen:

Die schweizerischen Hoteliers sind sich bis jetzt immer bewusst gewesen, dass nicht die Reisenden für die Hotels, wohl aber die Hotels für die Reisenden da sind; die liebe Konkurrenz sorgt übrigens stets dafür, dass dies nicht vergessen wird.

Sich den Verhältnissen anpassen, auch wenn sie scheinbar nicht als förderlich gelten, und aus ihnen den grösstmöglichen Nutzen zu ziehen, gehört mit zum intelligenten und kaufmännischen Betriebe eines Geschäftes. Gegen den Strom schwimmen wollen, ist ein Unterfangen von kurzer Dauer, und schliesslich muss doch eingelenkt werden. Somit glauben wir auch, dass ein Jeder gut thut, sich der Strömung der Abstinenz, die immer weitere Kreise zieht, anzupassen. Ein Spatz in der Hand ist besser, als zehn Tauben auf dem Dach, und einem Gaste, der sich vom Alkohol losgesagt, ein Mineralwasser zu offerieren, liegt gewiss eher im Interesse des Geschäftes, als wenn nur die gewöhnliche Wasserflasche die Runde um den Tisch macht. Von zwei Uebeln wählet das kleinere.

Das Narzissenfest in Montreux.

Ein besonderer Wettergott scheint jeweilen bei diesem reizenden Frühlingsfeste das Szepter zu führen. Gewitterschwärme Wolken dräuten beständig über den Häuptern der zu tausenden herbeigelaufenen Zuschauer: doch erst kurz nach Beginn des Schlussaktes, der Blumenschlacht, öffneten sich die Schleusen ein wenig.

Es war ein schönes Fest, es reht sich denjenigen der Vorjahre würdig an. Es wurden weder Mühe noch Kosten gescheut, auch dem beständigen Besucher Neues zu bieten hinsichtlich Kostime und Balletgruppen, worunter das Spiel der Schmetterlinge und Libellen, das Ballet der Hirten und Hirtinnen und dasjenige der Alpenrosen, Edelweiss und Enzianen, am Schluss das eidgenössische Kreuz bildend, rauschenden Beifall ernteten.

Immer und immer wieder erquickte sich das Herz an der wechselnden Farbenpracht und der fröhlichen Kinderschar.

Imposant war der Blumenkors, welcher diesmal einige ganz besonders geschmackvolle, ebenso elegant wie originell ausgeführte Wagen aufwies; wir nennen: Raquette de tennis, Harfe und Leier, Sonnenschirm, Tambourin u. a. m.

Die Verteilung der Hauptpreise ist folgende:

Privatagen:

1. Preis (Fr. 400) Raquette de tennis (Herr L. Bossi, Montreux).

1. „ (Fr. 400) Sonnenschirm (Herr P. Freieis, Montreux).

1. „ (Fr. 400) Harfe u. Leier (Herr Schmidhauser, Lausanne).

2. „ (Fr. 300) Lilas (Herr de Palézieux, Montreux).

3. „ (Fr. 200) Kl. Braeck (Herr Ch. Monney, Montreux).

Allegorische Wagen:

1. Preis (Fr. 300) Tambourin (M. Portmann, Montreux).

2. „ (Fr. 250) Bahnwagen Montreux-Berneroblerland (M. Boyer, Montreux).

Gesellschafts- und Reklamenwagen:

1. Preis (Fr. 300) Orangenverkäufer (Société de Comestibles, Montreux).

1. „ (Fr. 300) Fontaine rustique (Brasserie Beau-Régard).

1. „ (Fr. 300) Gondole (Sauvetage de Territet).

2. „ (Fr. 200) Crémallière fleur (Hotelliersverein Montreux).

Votos:

1. Preis (Fr. 250) Strauss (M. Balisat, Vevytaux).

3. „ (Fr. 100) Libelle (M. Minola, Montreux).

3. „ (Fr. 100) Bebe (M. Weilen, Montreux).

Als offizielle Gäste waren anwesend die Herren Staatsräte Decoppet, Thélin, Eyer-Ponnaz, Duboux; Grossratspräsident Otlet, Kantonsrichter Mercanton und Paccard, Bundesrichter Winkler und Favay; E. Ruffly, M. Ruchonnet und Ador.

Nachdem den Ehrengästen und der Presse, die sich vor dem Feste im Hotel du Cygne zum Gabelfrühstück zusammengefunden, im Grand Hotel nachstehendes Menu serviert worden war, vereinigte sich Jung und Alt im lauschigen Garten des Kursaals, woselbst sich ein fröhliches Festleben entwickelte, gewürzt durch Musik und Feuerwerk. Die Veranstalter dieses in allen Beziehungen gelungenen Festes dürfen der Anerkennung und des Dankes aller Teilnehmer versichert sein.

Menus des Diner im Grand Hotel:

Chiken Broth

Trite au bleu sauce Hollandaise

Selle de mouton aux primeurs

Galette de Volaille aux truffes

Faisans de Bohème rôtis

Salade

Asperges de Saxon

sauce Vierge, sauce Vinaigrette

Bombe Montreussienne

Pâtisserie

Fruits

Desserts

Ein Gastwirt, der die Temperenzler liebt. Der Vorstand eines Temperenzlervereins, so erzählt die Liverpool-Post, entsandte seinen Hauptsprecher nach einer Provinzialstadt Englands, wo eine grosse Agitationsversammlung abgehalten werden sollte. Der Sprecher knüpfte mit dem Besitzer eines Restaurants wegen Ueberlassung des Saals Verhandlungen an, die zu einem Ergebnis führten. Der wackere Gastwirt äusserte während der Unterhaltung mit dem Antialkoholiker: „Mir ist auf alle Fälle ein Temperenzler viel sympathischer als ein Trinker, und sei es auch nur ein mittelmässiger Trinker.“ „Würden Sie so liebenswürdig sein, das morgen Abend in unserer Versammlung zu erscheinen?“ fragte der entzückte Temperenzler. „Mit der grössten Freude, mein Herr!“ Nachdem der Vorsitzende gegen den Alkoholismus sich ausgesprochen und alle die Begleiterscheitungen des „teuflischen Feuerwassers“ genügend schwarz gezeichnet hatte, bestellte er einen Whiskey für 30 Pfennige, nimmt den besten Platz ein, sitzt dort eine ganze Stunde lang, durchblättert sämtliche Zeitungen, setzt das ganze Haus nach neuen Tagesblättern in Bewegung und — geht schliesslich wieder. Alles, was der Betreffende verzehrt, ist, wie gesagt, nur 30 Pfennige. Nun ein Temperenzler dagegen, schleicht sich von hinten in mein Lokal ein, kauft sich eine ganze Flasche Whiskey, zahlt dafür und verschwindet ebenso schnell wieder, wie er gekommen. Das geht alles im Handumdrehen vor sich, und der Kunde macht mir nun wenig Mühe.“ Der Redner setzte sich. Im ganzen Saal herrschte Totenstille, die minutenlang andauerte.