

Offizielle Nachrichten

Objektyp: **AssociationNews**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **10 (1901)**

Heft 21

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Ercheint am Samstag

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



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.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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. Kämpfer, 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 Brochüre und diejenigen für weibliche Angestellte als Brochüre hergestellt werden. Es wird folgende Skala beantragt:
Bronze Broloque oder Broche für 5 Jahre oder 5 Saison.
Silberne Broloque oder Broche für 10 Jahre oder 10 Saison.
Goldene Broloque oder Broche für 15 Jahre oder 15 Saison.
Die Prämierung soll rückwirkend und je-weilen mit einem Diplom begleitet sein; ferner soll jede Broloque oder Broche auf der Rückseite nebst 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 Helvetia eingereichten Vorschlag wird im Prinzip beigestimmt und ein bezügliches Regulativ durchberaten und ergänzt. Die Angelegenheit wird auf die Traktandenliste der Generalversammlung genommen.
5. Ein Subventionssuch des Kellnerheims in Zürich soll dem Verwaltungsrat in befürwortendem Sinne unterbreitet werden.
6. Mitteilungen über den Verlauf der Kommissionssitzung vom 17. Mai in Olten etc. 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 bessern 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 Brieffrage 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 beupstet. 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 antwortete: „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 Gaster, 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. Gewitterschwangere Wolken dräuten beständig über den Häuptern der zu tausenden herbeigeeilten Zuschauer; doch erst kurz nach Beginn des Schlussaktes, der Blumenschlacht, öffneten sich die Schleusen ein wenig.

Es war ein schönes Fest, es reihl 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 Schlusse das eidgenössische Kreuz bildend, rauschenden Beifall ernteten.

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

Imposant war der Blumenkors, welcher diesmal einige ganz besonders geschmackvoll, 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:

- Privatwagen:
1. Preis (Fr. 400) Raquette de tennis (Herr L. Bossi, Montreux)
1. „ (Fr. 400) Sonnenschirm (Herr P. Freisli, 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-Berneroberrand (M. Boyer, Montreux).

- Gesellschafts- und Raketwagen:
1. Preis (Fr. 300) Fontaine rustique (Brosserie Beau-Rogard)
1. „ (Fr. 300) Gondole (Sauvetage de Territet)
2. „ (Fr. 200) Crémallière fleur (Hotelierverein Montreux)

- Velos:
1. Preis (Fr. 250) Strauss (M. Balisat, Veytaux)
3. „ (Fr. 100) Libelle (M. Minola, Montreux)
3. „ (Fr. 100) Bebe (M. Weilen, Montreux).

Als offizielle Gäste waren anwesend die Herren Staatsräte Decoppet, Thélin, Oyez-Ponnaz, Duboux; Grossratspräsident Etier, 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 Menü serviert worden war, vereinigte sich Jung und Alt im lauschigen Garten des Kursaales, 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 primars
Gaiantine de Volaille aux truffes
Faisans de Bohème rôtis
Salade
Asperges de Saxon
sauce Viègre, sauce Vinaigrette
Bombe Montreuisienne
Pâtisserie
Fruits
Desserts

Ein Gastwirt, der die Temperenzler liebt. Der Vorstand eines Temperenzlervereins, so erzählt die Liverpool-Post, entsandte seinen Hauptsprecher nach einer Provinzstadt 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 wiederholen?“ fragte der entzückte Temperenzler. „Mit der grössten Freude, mein Herr!“ Nachdem der Vorsitzende gegen den Alkoholismus sich ausgesprochen und alle die Begleitereisenden des „teuflischen Feuerwassers“ genügend schwarz gezeichnet hatte, schloss er seinen Vortrag mit den Worten: „Und nun, meine lieben Freunde, will ich Ihnen die Bestätigung meiner Behauptungen dadurch erbringen, dass der Besitzer dieses Lokals, und wie ich voraussiehe, unser Gessinnungsgenosse, hierzu der Wort ergriff.“ Unter donnerndem Applaus bestieg der Gastwirt die Rednertribüne. „Liebe Freunde!“ begann er, von erneutem und verstärktem Beifall unterbrochen. „Ich will mit meiner Ansicht nicht zurückhalten. Ein Durchschnittstrinker kommt in meine Gaststube, bestellt 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 genüsslich 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 nur wenig Mühe.“ Der Redner setzte sich. Im ganzen Saale herrschte Totenstille, die minutenlang andauerte.