

door Germain BILLIET

DE PERSONEELSBOEKEN

Vóór W.O.I, d.w.z. lang vóór de sociale wetgeving met al haar verplichtingen van kracht werd, waren de zgn. personeelsboeken van onze hotels de enige vorm van boekhouding. In lokaal-historisch opzicht zijn ze een bijzondere bron van informatie omdat de naam, (soms de leeftijd), de herkomst, de functie, de diensttijd, de wedde van de werknemers daarin wordt opgetekend. We leren er duidelijk uit dat Oostende tijdens de Belle Epoque (ca. 1880-1914), ook door de samenstelling van het personeel van een eerste-rangshotel, een krachtige magneet was met internationale aantrekkingskracht.

Twee personeelsboeken, nl. dat van Splendid Hotel en van het Hôtel du Kursaal et Beau Site (sinds 1885 onder die dubbele benaming geëxploiteerd) zijn in dat verband interessante archiefstukken. Het eerste loopt over de periode 1908-1924, het tweede over de periode 1896-1939, telkens met een hiaat veroorzaakt door de oorlog 1914-1918.

Die zeldzame documenten werden mij ter beschikking gesteld door een man vergroeid met het hotelwezen, nl. de heer Firmin DECOSTER, een krasse negentiger met een scherp geheugen die mij, in verscheidene gesprekken, levendig over het vroegere hotelbedrijf heeft verteld. Vele van zijn mededelingen zijn insgelijks verschenen in een interview met C.W. gepubliceerd in Noordzee-Magazine, 2e jg., nr 4, juli-augustus 1984, waarnaar ik hier ook verwijs.

De Heer F. DECOSTER (geb. Oostende 06.04.1894) is de zoon van Michel DECOSTER (1886-1945) die vóór de oorlog van 1914-1918 algemeen directeur was van Splendid Hotel, Continental, La Plage en Kursaal et Beau Site. Die 4 hotels op de zeedijk behoorden toe aan de groep Aug. DECLERCK (1856-1912). Al vóór W.O.I deed de jonge F. DECOSTER stage in het buitenland. Behalve in Folkestone, Biarritz en Koblenz werkte hij in een groot hotel in Parijs (Hôtel Royal), Londen (Claridge Hotel) en Bonn (Hotel Elise). Na W.O.I werd hij zelf directeur van Kursaal et Beau Site en Majestic, tot 1940. De 93-jarige oud-hotelier kan dus met kennis van zaken spreken en dat doet hij met intense bezieling.

OOSTENDE, ELITAIR KUUROORD

Met vuur onderstreept de heer F. DECOSTER de schitterende faam van onze stad die bevoordeeld was door koninklijke aanwezigheid en door 'n efficiënte spoorlijn met het Europese continent was verbonden. De zee, het strand, het Casino met zijn imposant symfonisch orkest en de mondaine hippodroom waren Oostendes grootste troeven. Zeebaden, al vele jaren door de invloedrijke Engelsen gepropageerd, waren in. Thalassootherapie had een magische klank. Op de grandioze dijk waren (na de eerste houten gebouwen) vanaf 1867 een reeks indrukwekkende hotels en somptueuze villa's verrezen waarin de welgestelde kuurgasten logeerden. Het kleine vissersstadje was geleidelijk gemetamorfoseerd tot "Plage des Rois" en tot "Reine des Plages".

Maar alleen de beati possidentes, de aristocratie, grootgrondbezitters, bankiers, renteniers, nijveraars en handelaars, vooral

uit Groot-Brittannië, uit Centraal en Oost-Europa kwamen hier hun (dure) verpozing zoeken. En ze deden dat als het ware met onderlinge naijver. Een zomer doorbrengen in Oostende betekende zoveel als het behalen van een gegeerd diploma. Die gefortuneerde en verwende badgasten stelden hoge eisen in zake comfort en bediening. Daarom deden de hotelhouders een beroep op geschoolde buitenlandse hulpkrachten die de taal van de klanten spraken en het métier kenden.

HET SPLENDID HOTEL

De prachtige hotels, zegt de heer F. DECOSTER, - en alle oudere Oostendenaars moeten hem ruimschoots gelijk geven - lagen tussen de (huidige) Kemmelberg- en IJzerstraat, nl. Splendid Hotel, Beau Rivage (begonnen 1878), La Plage (beg. 1868), Océan (beg. 1867) en Continental (beg. 1880). (cf. D. FARASYN, Historiek van de eerste gebouwen langs de Oostendse Zeedijk, De Plate, 1979, pp. 29, 32, 39). De Splendid, geflankeerd door het hotel Beau Rivage en de villa Metdepenningen, was - volgens mijn zegsman - na de Royal Palace, het grootste van Oostende. Voltooid in 1893 en in de zomer van dat jaar geopend (cf. Saison d'Ostende, 09.07.1893) prijkte het op de zeedijk met een pronte gevel van ca. 40 m. en strekte zich uit over ruim 3.000 m² tot in de Koningstraat waar het een gevelbreedte had van meer dan 40 m. Het grondplan vertoonde een U vorm met brede zijvleugels (uitkomend in de Koningstraat) waartussen de hoofdingang lag. Nu is het glorieuze hotel (met zovele andere na 1945 afgebroken) vervangen, aan de zeedijk, door de Résidence Splendid, een zeven verdiepingen hoog flatgebouw, aan de Koningstraat door moderne gebouwen, nl. van nr 43A tot 37B (met o.a. verkoopzaal Christa's New Park, Oasis Royale en Résidence Baudouin).

Met zijn 5 verdiepingen telde de Splendid 225 kamers en kon het 325 gasten herbergen. De directie voerde publiciteit in het buitenland en plaatste b.v. advertenties voor de Splendid op de voorpagina van de Londense "Sunday Times".

En nu terug naar de personeelsboeken. Daar Kursaal et Beau Site (= K. et B.S.) en de Splendid door dezelfde groep beheerd werden, bevatten de registers gegevens die betrekking hebben op de 2 hotels. K. et B.S., gelegen aan de zeedijk nr 39 op de (oostelijke) hoek van de Vlaanderenstraat, was ook een eersterangsinrichting maar telde slechts 45 kamers voor 80 à 85 gasten. Het stond dus ten opzichte van de Splendid in een verhouding van 1 tot 4.

In principiepe behandel ik hier alleen de exploitatie van de Splendid en wel over de jaren 1908 tot 1914, het einde dus van de Belle Epoque. Nu en dan neem ik ter vergelijking gegevens over uit het K. et B.S.-register. Terloops vermeld ik dat beide documenten opvallen door de calligrafische hand van vroegere generaties, sierlijk schrift nu bedroevend verdrongen door de mechanische vooruitgang.

DE PERSONEELSBEZETTING

De status van de Splendid blijkt al dadelijk uit de personeelsbezetting. Het hotelboek leert ons dat er in die 7 jaren die aan W.O.I voorafgingen respectievelijk 117, 127, 132, 139, 129, 116 en 114 personen in het hotel te werk gesteld werden in ca. 45 functies. (Voor K. et B.S. zijn die cijfers respectievelijk : 29, 26, 28, 30, 29, 26 en 30 d.w.z. 4 keer minder).

De directie, met directeur, receptiechef, secretarissen, kassiers, kassiersters en gouvernantes telde 9 tot 12 man.

De keukenbrigade bestond uit minstens 15 personen (in K. et B.S. uit 4 !). Boven allen heerste de opperkok (chef de cuisine). Maar hem assisteerden : een rôti-seur, een garde-manger, een saucier, een entre-métier, een hors-d'oeuvreur, een pâtissier en een poissonnier, chefs die bovendien één of twee helpers (commis) hadden. Verder werkten er één of twee keukenmeiden (filles de cuisine) en twee plongeurs. Die laatsten moesten de koperen pannen en kookpotten poetsen. Het borden wassen was voor de werkvrouwen (femmes de journée).

Veel talrijker was het restaurantpersoneel. Daartoe behoorden allereerst de 1e en 2e maître d'hôtel met een staf van chefs de rang 15 tot 20 man sterk. Onder hen stonden 19 tot 26 commis de restaurant (gewone kelners dus).

Een aparte functie had de garçon courrier. Die bediende niet alleen het hoger personeel (receptiechef, secretarissen, kassiers, maîtres d'hôtel) maar ook de knechten en meiden door sommige welgezeten gasten meegebracht.

Op de verdiepingen opereerden de sommeliers d'étage (die o.m. het ontbijt in de kamers brachten) met hun helpers, samen 4 tot 8 man.

De bar was meestal door 2, soms door 3 man bediend.

Een aparte ploeg bestond uit concierge, portiers, lift- en loopjongens, conducteurs en koetsiers (die de hotelgasten van en naar het station haalden en brachten) en de door-keeper of hallportier (toen ook al in het Engels), samen 12 tot 14 man.

Voor het linnen (lingères = linnenjuffrouwen die ook het linnen-goed moesten verstellen) en het opdienen van koffie, chocolade, thee (filles d'office = serveersters) zorgden 6 tot 8 vrouwen.

Het onderhoud van de messen was toevertrouwd aan 3 messenslijpers (couteliers) en het ophalen van de wijn en de andere drank aan 2 kelder-knechten (cavistes).

Een andere belangrijke groep vormden de kamerjongens en de kamermeisjes waarvan er gewoonlijk 10 respectievelijk 15 tot 18 in dienst waren.

Kelners, kamerjongens en kamermeisjes sliepen in de ruime kelders van 't hotel aan de Koningstraat.

Elk jaar waren meer dan de helft van al dat personeel buitenlanders. Voor 1908 telde ik er 76 op een totaal van 117 of 65 %. De volgende zes jaren is dat respectievelijk 57 %, 66 %, 60 %, 57 % en 64 %. (Wat K. et B.S. betreft : van 1896 tot 1914 waren van het totaal der tewerkgestelden, nl. 510, 42 % Duitsers, 42 % Belgen, 6 % Zwitsers en de rest Fransen, Oostenrijkers, Hollanders).

Dat internationaal bestanddeel stak vooral in de leden van het bureau, het personeel van de keuken en van het restaurant, de sommeliers d'étage, de barman en zijn helper, de concierge en sommige portiers.

Nogal merkwaardig was de verdeling van de functies onder de verschillende nationaliteiten. Domineerde bij de directie het Duitse element, de Fransen hadden het monopolie over de keuken.

Met uitzondering nochtans van de chef kok, Jules DURANTON uit Brussel, die niet alleen van 1908 tot 1914 maar ook van 1919 tot 1924 de keukenplak zwaaide. Een aartsvader dus van de Splendid.

Het restaurant was het jachtterrein van Italianen, Duitsers en Oostenrijkers. De volgende cijfers illustreren dat afdoend. In die 7 vooroorlogse jaren (1908-1914) zijn er in totaal 135 maîtres d'hôtel en chefs de rang te werk gesteld (A) en 151 commis de restaurant (B). Welnu onder A zijn er 67 Italianen (de helft dus), 32 Duitsers en 19 Oostenrijkers, tegenover 6 Fransen en 4 Zwitsers en een paar anderen. Maar geen enkele Belg ! Onder B zijn er 52 Italianen, 51 Duitsers, 14 Oostenrijkers, 11 Zwitsers, 9 Fransen en 7 Belgen (waaronder 5 Oostendenaars).

HERKOMST VAN HET HOTELPERSONEEL

Het uitheems personeel

De hotelexploitatie droeg dus duidelijk een cosmopolitische stempel. Het personeel kwam inderdaad uit verspreide hoeken van West-Europa en zelfs van daarbuiten. Geen sprekender bewijs daarvan dan onderstaande lijst, aangevuld met gegevens uit het K. et B.S.-register. Een geografische kaart zou een ideale voorstelling zijn maar hiervoor zijn technische bezwaren. Al kan ik - ondanks alleswetende atlanten en encyclopedieën - een 50 tal plaatsen (waaronder 30 Germaanse toponiemen, onnauwkeurig genoteerd) niet thuisbrengen, het blijft een indrukwekkende reeks.

Ik begin met de squadra azzurra. De noordelijkste provincies van het Apenijns schiereiland leveren het leeuwenaandeel van de donkerharige camerieri. Benevens één kelner uit Aosta, een flinke partij Piëmontezen, nl. uit : Turijn, Asti, Alessandria, Novara, Novi-Ligure, Omegna, Fossano, Savigliano, Vignale, Pontestura, Trinita, Domodossola. Lombarden uit : Milaan, Pavia, Cremona, Rivanazzano, Brescia, Sondrio, Como, Lecco. Liguren uit : Ventimiglia, Bordighera, San Remo, Genua. Emilia Romagna zendt er uit : Piacenza, Parma, Bologna, Faenza, Rimini, Bobbio, Ciano d'Enze. Het noordoosten stuurt zonen uit : Venetië, Padua, Rovigo, Udine, San Daniele, Appiano. Ze komen ook uit zuidelijke contreien, nl. uit Livorno, Florence, Castelfiorentino (alle in Toscanië). Verder uit Perugia, Ascoli Piceno, Sutri, Orte, Rome Napels en Aquila in de Abruzzes.

De Duitssprekende landen van Wilhelm II en van Frans Jozef leveren een stevig contingent directieleden en obers. Wat hun herkomst betreft noteerde ik volgende Westduitse steden. In Schleswig-Holstein : Lensahn. In Nedersachsen en Nordrhein-Westfalen : Hamburg, Hannover, Peine, Braunschweig, Braunlage, Kamen, Mettingen, Dortmund, Düsseldorf, Essen, Aken, Langerwehe (bij Düren), Keulen, Elberfeld (in 1930 met Barmen omgedoopt tot Wuppertal), Bonn, Bad Godesberg. En ook Raeren, eerst in 1919 bij België ingelijfd.

In Rheinland-Hessen: Kassel, Wolfhagen, Koblenz, Mainz, Limburg, Frankfurt, Alzey, Kastell a/Rhein, Bad Ems. In Baden-Württemberg : Hirschhorn (bij Heidelberg), Baden-Baden, Kehl, Stuttgart, Waiblingen, Gmünd, Heidenheim, Neu-Ulm, Hechingen, Sigmaringen, Lenzkirch, Tengen, Blumenfeld, Wurmlingen.

In Beieren : München, Nürnberg, Bamberg, Neustadt a/Aisch, Landsberg, Füssen, Kempten, Rosenheim, Würmlingen, Heimertingen. Verder : Konstanz en uit de toen nog Duitse Elzas : Straatsburg,

Colmar, Marmoutier, Hagenau.

Andere Duitse steden liggen nu in de D.D.R. nl. Wismar, Rostock, Plau, Berlijn, Eichwalde, Magdeburg, Bernburg, Ballenstedt, Mansfeld, Nordhausen, Erfurt, Ohrdruf, Büttstädt, Naumburg, Meiningen, Gera, Borna, Leipzig, Torgau, Klingenthal, Zschornwitz, Cottbus, Görlitz, Dresden. En verder - nu tot Polen behorend - Stettin (= Szczecin), Hohensalza (= Inowroclaw), Zakrzewo (Z. van Torun), Gnesen (= Gniezno), Sagan (= Zagan), Liegnitz (= Legnica), Breslau (= Wroclaw). Ook Königsberg (nu het Russische Kaliningrad in het vroegere Oost-Pruisen) moet vermeld.

Geringer in aantal maar niet onbelangrijk zijn de Oostenrijks-Hongaarse elementen. Zij komen uit : Bludenz, Wenen, Linz, Gallneukirchen, Engelhartzell, Ried, Frankenburg (laatse 4 alle Opper-Oostenrijk), Mistelbach, Köttingbrunn (beide Neder-Oostenrijk). Verder uit : Kladno, Asch, Niemes, Haida, Marienbad (nu Mariánské Lázně), alle in Bohemen.

Ook uit Budapest, Veszprem, Temesvár (nu Timisoara in Roemenië) en zelfs uit het afgelegen Lemberg (nu Lvov in Oekraïne).

Frankrijk produceert naast keukenpieten ook kelners. Uit zeer verspreide departementen. Uit Lille, Arras, Cambrai, St.-Quentin, Flers (Orne), Parijs, Maisons Laffite, Epône, Soisy-sur-Seine, Magny (de laatste 4 alle Seine-et-Oise), La Ferté-Milon (Aisne), Reims, Segré (Maine-et-Loire), Tours, St.-Georges-sur-Cher (Loire-et-Cher), Orléans, Nevers, Moulins (Allier), Guéret (Creuse), Vichy, St.-Etienne, Châlon-sur-Saône, Agen, Aix-les-Bains, Cannes, Nice, Monte-Carlo, Menton, Grasse, La Turbie (Alp. Mar.), Montpellier, Rodez (Aveyron), Limoux (Aude), St.-Pierre-de-Soulan (Ariège), Arles-sur-Tech en Vernet-les-Bains (beide Pyr. Or.).

Uit allerlei kantons van Zwitserland daagden ze op : secretarissen, chefs de rang, commis de restaurant, enz. En wel uit Bern, Zürich, Luzern, Thun, Interlaken, Montreux, Martigny, Genève, Fribourg, Sion, St.-Imier, Reconvilliers (beide laatste Bern), Lugano, Arosa, Malans (Graubünden), Skt.-Gallen, Bischofszell (Thurgau), Riddes, Leukerbad (Fr. = Loèche-les-Bains), Miège (de laatste drie Valais), Brenzikofen, Sumiswald, Gündlischwand (alle drie Bern).

Zoals ik al zei, zijn bovenstaande lijsten onvolledig.

Holland is vertegenwoordigd door : Amsterdam, Weesp, Den Haag, Scheveningen, Leiden, Dordrecht, Vlissingen, Nijmegen, Maastricht, Vaals.

Het Groot Hertogdom Luxemburg door Diekirch en Eschweiler.

In de Splendid werkten ook 3 Spanjaarden (uit Burgos, Salamanca en Palma). Verder noteerde ik nog voor het restaurant : 5 Londenaars, één chef de rang uit Kopenhagen, één uit Boston (U.S.A.), één uit Aïn Bessem (ca. 90 km Z.O. van Alger), één commis de restaurant uit Alger zelf en een zekere Eitel KULTZAU (chef de rang) uit... Ningpo (bij de Hangsjow-baai, prov. Tsjekiang in China), heel waarschijnlijk een Duitser die daar gewerkt had.

Tenslotte nog twee Egyptenaars : Abdoe JACOB, uit Kaïro, helper in de bar en vooral Achmed HUSSEIN de hall-porter die een speciale vermelding verdient.

Volgens de heer F. DECOSTER was die fraai gebouwde reusachtige fellah door Aug. DECLERCK op een van zijn reizen meegebracht. Het K. et B.S.-register vertelt ons dat die HUSSEIN op 31 mei 1904

in dienst getreden was in K. et B.S. "venant d'Assouan" en naar de Splendid werd overgeheveld. Achmed HUSSEIN, toen 30 jaar oud, was afkomstig uit Isna, het oude Latopolis, aan de Nijl in Opper-Egypte, tussen Loeksor (N.) en Edfoe (Z). Hij was dus al in 1904 werkzaam in de Splendid. Tot 1914 versierde hij als door-keeper de ingang van het hotel, in de Koningstraat. De goedge Cerberus, prachtig op zijn oosters uitgedost, betekende een attractie voor de Splendid. Achmed hielp de arriverende gasten bij het uitstappen en het uitpakken van koffers en bagage. Benevens zijn wedde (300 ₣) inde hij veel fooien. Elk jaar keerde hij na het seizoen terug naar het land van de farao's.

In 1905 werkte nog een andere Afrikaan in K. et B.S. als liftjongen, nl. de 27 jarige Ali Albert EVANGELISTI, afkomstig uit Kartoom, nog 11.000 km. zuidelijker dan Isna.

Het inheems personeel

De samenstelling van het hotelpersoneel zou zeer onvolledig zijn zo ik de talrijke inheemse werknemers niet vermeldde. Het waren vooral plongeurs, conducteurs, lift- en loopjongens, koetsiers, kelder knechten. Ook kamerjongens en kamermeisjes. In de 7 vooroorlogse jaren vormden zij respectievelijk : 35 %, 43 %, 34 %, 40 %, 43 %, 43 % en 36 % van alle tewerkgestelden. Het grootste gedeelte was afkomstig uit Oostende en West-Vlaanderen maar het is treffend te zien hoe ze uit alle Belgische provincies - zij het in ongelijke mate - toekwamen. In het volgend lijstje is ook rekening gehouden met het personeel van K. et B.S. Voor een duidelijker overzicht volg ik een indeling per provincie.

West-Vlaanderen : Oostende, Bredene, Middelkerke, Leffinge, Oudenburg, Vlissegem, Jabbeke, Gistel, Moere, Brugge, Eernegem, Koolkerke, Moerkerke, Ruiselede, Aarsele, Izegem, Lichtervelde, Torhout, Koekelare, Staden, Nieuwpoort, Veurne, Woumen, Diksmuide, Alveringem, Lo, Merkem, Westouter, Ieper, Gullegem, Moorslede, Menen.

Oost-Vlaanderen : Aalter, Gent, Wetteren, Overmere, Geraardsbergen, Lokeren, Eeklo, Kemseke, St.-Maria-Horebeke, Erembodegem, Oudenaarde, Volkegem.

Brabant : Brussel, Anderlecht, Etterbeek, Schaarbeek, Molenbeek, Laken, Elsene, Jette, Tollembeek, Hoeilaart, Erps-Kwerps, Leuven Aarschot, Scherpenheuvel, Messelbroek, Zoutleeuw, Jodoigne, Elewijt, Merchtem.

Antwerpen : Antwerpen, Lier, Boom.

Limburg : Tongeren, Horpmaal.

Henegouwen : Pottes, Templeuve, Blandain, Lessines, Chièvres, Hornu, Wasmes, Doux, St.-Denis, Roelx, Couillet, Charleroi, St.-Ghislain, Edingen.

Namen : Namen, Lustin, Senzeille, Brioul, Mont, Evrehailles.

Luik : Liège, Montegnée, Pepinster, Ouffet.

Luxemburg : Bastogne, Hompré, Bouillon.

Dat uitgebreid overzicht bewijst dus overduidelijk hoe inheemse en uitheemse werknemers van heinde en verre toestroomden naar de lokkende koningin der badsteden. We moeten daarbij bedenken dat het hier maar twee van de talrijke hotels betreft.

BEGIN EN EINDE VAN HET SEIZOEN

Het hoogtepunt viel in juli en augustus maar het hotel was al open met Pinksteren. Dat betekende dat sommige personeelsleden eind april of begin mei aan het werk gingen. Tot die vroegkomers behoorden gouvernantes, hoofdkassiers, fille d'office, kamerjongens en kamermeisjes. De volgende weken doken directeur, secretaris, keukenchefs, keukenmeid, plongeurs, maître d'hôtel, barman, lift- en loopjongens op. In 1910 b.v. begonnen de gouvernantes van de Splendid hun activiteiten op 6 april, de keukenchef op 13 mei. (In K. et B.S. was dat, hetzelfde jaar, respectievelijk op 19 april en 14 mei). Het eigenlijk restaurantpersoneel verscheen meestal begin juli.

Maar die indiensttreding was zeer ongelijk. Niet weinigen, vooral onder het restaurantpersoneel, daagden in de 2de helft van juli op, sommigen pas in augustus. Een extreem geval was wel dat van een commis de rang die in 1912 op 12 augustus in dienst trad voor één enkele dag.

Sommigen werkten dus slechts een paar dagen, anderen 1 tot 4 of 5 maanden. In 1910 bleef een kamerjongen van 8 april tot 4 oktober (er stond genoteerd : réglé 5 mois et 27 j. = 177 ₣).

Het waren lange en gevulde werkdagen, nl. van 's morgens 6u30 tot 22 u 's avonds. De mooie centen kostten inderdaad veel inspanning.

Omstreeks 25 september vielen gewoonlijk de werkzaamheden stil. Hier en daar bleef er een doorwerken tot oktober. Een fille d'office werkte in 1909 van 28 april tot 14 oktober. Om de bekende dramatische reden werd het seizoen 1914 ingekort. Een plongeur bleef toen het langst in dienst nl. tot 13 augustus.

Na de sluiting trad een legertje poetsvrouwen aan die het hotel een grondige beurt gaven zodat het behoorlijk de winter kon trotseren.

GETROUWHEID DER PERSONEELSLEDEN

Het mag niet verwonderen dat in zo'n degelijke onderneming heel wat werknemers verscheidene seizoenen na elkaar deden en daarbij soms promotie maakten. De terugkeer van dezelfde personen, meestal in dezelfde functie, gaf trouwens stabiliteit aan de hotelbedrijvigheid. Hier volgen enkele voorbeelden uit het register van de Splendid gehaald.

Van 1908 tot 1910 was L. SCHWITZING (Leipzig) directeur, van 1912 tot 1914 H. LIBERTY (Elberfeld). In 1911 was dat de Hongaar Ch. VASARHELYI (Temesvar) die in 1908 en 1909 receptiechef geweest was. Tijdens die 7 vooroorlogse jaren bleef Ed. SANDELÉ (Menen) hoofdkassier. O. PAHLKE (Bad Godesberg) en E. BOLLER (Montreux) waren 3 jaar na elkaar secretaris.

Escalier principal



Hotel Splendid, Ostende

Het keukenmonument J. DURANTON heb ik al geciteerd. Maar ook andere koks keerden terug. Van 1908 tot 1911 was E. GROSSRIETHER (Marmoutier) rôtisseur en Apollinaire GUÉNAULT (St.-Georges-sur-Cher) saucier. Et. VÉROS (St.-Pierre-de-Soulan) was in 1908 1r commis entremétier, in 1909 poissonnier en in 1912, 1913 en 1914 rôtisseur.

Ook het restaurant had zijn standvastigen. In 1908, '09 en '10 was Ant. STOCKINGER (Frankenburg, Oost.) 1r maitre d'hôtel en G. FERABOLI (Cremona) 2e maitre d'hôtel. Die laatste werd 1r maitre d'hôtel in 1913.

Bij de chefs de rang houdt O. WANDEL (Breslau) het rekord met 6 seizoenen. Fr. LEISSLE (Gmünd) en G. SERVETTI (Fossano) deden er elk 3. In 1909 waren Fr. BITTNER (Wenen) en in 1911 R. RIGAMONTI (Rome) werkzaam als commis de restaurant. Ze werden allebei chef de rang, de eerste in 1913 en 1914, de tweede in 1913.

G. LEHMANN (Königsberg) was in 1908 sommelier d'étage en in 1909 en 1910 chef de rang.

F. MAROCCO (Turijn) presteerde 5 seizoenen als barman. Rud. MESSERLI (Bern) was eerst 4 jaar lang nachtportier en daarna 3 jaar concierge. V. SANTANGELO (Rome) fungeerde 7 seizoenen als info-portier.

Even grote standvastigheid bij kamerjongens en kamermeisjes. Enkelen deden 7, anderen 6 of 5 seizoenen. En hetzelfde geldt voor de plongeurs, de couteliers, de conducteurs, de koetsiers, de filles d'offices. Zo was Elodie PAUWELS (Oudenburg) van 1908 tot 1914 1re cafetière.

In het opzicht van getrouwheid levert het register van K. et B.S. nog sterkere voorbeelden. Cath. SCHREINER (Koblenz) en Anna CHASTENIER (Frankfurt), de twee gouvernantes die feitelijk het hotel bestuurden, vervulden hun functie 17 jaar lang, nl. van 1896 tot 1912. In dat laatste jaar waren zij toen respectievelijk 55 en 44 jaar oud. Nog een jaar langer fungeerde Ernestine ASCHHEIM (uit Metschiska ?) als fille d'office. In 1913 was zij 54 jaar oud. Een ander vertrouwd figuur was Alb. Louis BENZ (Kehl) die eveneens 17 jaar in dienst was, eerst als garçon en sommelier en van 1905 tot 1914 als maitre d'hôtel. Van 1896 tot 1906 was Paula CARLIER (Brussel) kassierster, van 1907 tot 1912 Elsa LOOSLI (Sumiswald). Ap. GUÉNAULT tenslotte die van 1908 tot 1911 chef saucier was in de Splendid, trad van 1912 tot 1914 op als chef de cuisine in K. et B.S.

DE WEDDEN

Het hotelregister is ook een sociaal-economisch document want de wedden van haast alle werknemers worden erin stipt opgeschreven. Als we er rekening mee houden dat een gewone werkman in die tijd (1908-1914) 1 tot 1,5 ₣ per dag verdiende, dan begrijpen we wat een financieel buitenkansje een hoteljob toen betekende.

Wat de leden van het bureau verdienen, dat vernemen we uit het Splendid-register niet. Er wordt eenvoudig niets genoteerd ofwel staat er "réglé par Mr Declerck", de grote boss. Toch lezen we dat een 2e gouvernante d'étage in 1911, voor de periode 1 juni - 20 september, 300 ₣ verdiende + 50 ₣ "gratification". Dat een secretaris in 1912 (29/6 tot 26/8) 500 ₣ betaald werd en dat in 1914 de cassière restaurant voor 11 weken 550 ₣ opgestreken had, dus 50 ₣ per week.

Voor de andere werknemers zijn we beter ingelicht. De wedde van de opperkok was ook "réglé par Mr Declerck". Eigenaardig genoeg werden de andere keukenmeesters op verschillende manieren betaald. Rôtisseur, garde-manger, saucier, entremétier verdienen 10 ₣ per dag. De hors-d'oeuvrier 200 ₣ per maand, de pâtissier 225 ₣, maar de laatste 3 jaar 8 ₣ per dag. De poissonnier en de knechten van de andere chefs 150 ₣ per maand. Bovendien genoten ze allen 50 ₣ reiskosten wat een aardig sommetje betekende.

De 1re maître d'hôtel verdiende 500 ₣ voor het hele seizoen, de 2e maître 300 ₣. Een chef de rang beurde 50 ₣ per maand en een commis de restaurant eveneens, maar 100 ₣ in de maand augustus. Hier dient opgemerkt dat de chef de rang het drinkgeld inde en onder de commis verdeelde. En natuurlijk niet tot zijn nadeel.

Het maandloon voor de garçon courrier bedroeg 60 ₣, dat van de sommelier d'étage 75 ₣ en van een commis 50 ₣.

De barman verdiende 2 ₣ per dag, zijn helper 100 ₣ per maand. Concierge, portiers, liftjongens, conducteurs eveneens 2 ₣ per dag. Een loopjongen 50 ₣ en de koetsier 60 ₣ per maand. Plongeurs, couteliers kregen 3 ₣, cavisten 5 en 3 ₣ per dag.

De keukenmeid eerst 75, later 80 ₣ per maand. Lingères en fille d'office 70, later 75 ₣ per maand. Kamerjongens 30 en kamermeisjes 20 ₣ per maand. De controleur 100 ₣ per maand.

Voor de meeste werknemers kwamen daar natuurlijk nog fooien bij.

In K. et B.S. werd dezelfde loonschaal toegepast. Het personeelsboek bevat enkele aanvullende bijzonderheden.

De chef de cuisine steekt 400 ₣ per maand op. Dat betekent dat hij in 1908 1.700 ₣ inde, in 1909 en 1912 1.800 ₣ en in 1913 zelfs 2.000 ₣, voor de periode van 25/4 tot 30/9. In 1913 kreeg de rôtisseur 970 ₣ d.w.z. voor 92 dagen tegen 10 ₣ plus 50 ₣ reiskosten.

Onze Ernestine ASCHHEIM werd in 1909 voor de periode 18/5 tot 20/10 (= 5 maanden) 450 ₣ uitbetaald. Een ongewoon hoog bedrag voor een fille d'office die normaal niet 90 maar 75 ₣ per maand verdiende. Toch bleef ze daarmee nog onder de verdiensten van haar collega uit de Splendid, de trouwe Elodie PAUWELS (Oudenburg) die datzelfde jaar 600 ₣ ontving voor de periode van 28/4 tot 14/10. Wel stond er genoteerd : "réglé par Mr Declerck".

DE BEOORDELING VAN HET PERSONEEL

Zo'n heterogene gemeenschap bevatte koren en kaf zodat spanningen en botsingen niet te vermijden waren. In het personeelsboek pende de directeur zijn op- en aanmerkingen neer, zakelijk en lakoniek. Ik destilleer hier een kleine bloemlezing (uit het Splendidregister).

Een praktisch oordeel gericht op het welzijn van het hotel was : "ne plus reprendre".

Stroeve relaties werden soms geopenbaard : "quitte parce que ne s'entend pas avec les femmes à journée" - "ne s'accorde pas avec la gouvernante de l'étage, quitte de son propre gré".

Financiële ontevredenheid : "prétend ne pas gagner assez" (val. de ch.)

Duidelijke afkeuring : "caractère impossible (caiss. restaur.) - "un peu gosse" (secretaris) - "mauvaise tête (va. de ch.) -

"très sale, ne vaut rien" (femme de ch.).

Opstandigheid : "sauvage" of "anarchiste" - "renvoyé pour in-subordination".

Ook chasseurs vallen niet altijd mee : "trop bête pour vivre" of "canaille" of "idiot" of "voyou".

N.B. Een lezenswaard stukje, vol realistische details, over de tribulaties van een loopjongen, is "Chasseur" in "Langs de Galerijen" (1976, pp. 117-122) van O. VILAIN. Als 15-jarige knaap vervulde hij, in 1939, die functie in het Majestic Palace Hotel waar bovengenoemde Michel en Firmin DECOSTER toen directeurs waren.

Een genuanceerde appreciatie is : "bon, mais pire qu'une vieille femme (nachtportier).

Als het inslaan van een bom klinkt : "nous plaque en pleine saison". Dat gold de concierge die op 10 augustus 1911 het hotel verliet. Zijn opvolger was ook geen grote aanwinst want zijn certificaat luidt : "bon garçon, mais bête comme ses pieds".

De opmerkingen weerspiegelen ook de explosieve toestand in 1914 want voor 3 Duitsers (een chef de rang en twee kamerjongens noteert de directeur op 1 augustus 1914 : "rappelé sous les armes".

Over het geheel scheen er harmonie te heersen tussen de directie en het personeel. Het hotel draaide blijkbaar vlot. Tijdens die 7 vooroorlogse jaren werden op op 'n totaal van 874 werknemers slechts 15 weggestuurd, dat is gemiddeld 2 per jaar. En slechts 11 gaven hun dienst op.

Veel minder lyrisch is het K. et B.S.-register. Voor de periode 1896 tot 1914 registreer ik zes keer "renvoyé" en twee keer "pas reprendre". Droogweg.

Dramatisch is echter de nuchtere aantekening betreffende de portier Adolphe RHOTEN (Loèche-les Bains = Leukerbad). 1905 was zijn achtste seizoen in K. et B.S. Dat jaar was hij op 3 juni in dienst getreden. Verder lees ik : "à l'hôpital le 5 juin, décédé le 7 juin à 7 heures du matin, enterré le 9 juin à 8 heures". Hij was 33 jaar oud.

NA DE BELLE EPOQUE

W.O.I maakte een eind aan de Belle Epoque maar niet aan het Oostends zomerseizoen. Dat vlamde tijdens het interbellum weer op en sommige hotels deden gouden zaken. Vooral uit Engeland kwamen massa's toeristen. Zij behoorden grotendeels tot de lagere bevolgingsklassen die van de sociale verbeteringen en van de gunstige koers van het pond profiteerden. Bijzondere attracties voor hen waren Zeebrugge, de frontstreek met Ieper, de loopgraven,

Salon de conversation



Hotel Splendid, Ostende

de oorlogskerkhoven. (Voor dat zgn. fronttoerisme, cf. M. CONSTANDT, 100 jaar Toerisme. Een eeuw vakantie in West-Vlaanderen. Lanno, 1986, pp. 23-25 en 91-93).

De Splendid paste zich aan de nieuwe behoeften aan en beschikte nu over 250 kamers en 100 badkamers.

Die wijzigingen in de cliënteel door de sociaal-economische ontwikkeling en de democratisering van het toerisme worden weer-spiegeld door de personeelsboeken.

In het Splendid-register - lopend van 1919 tot 1924 - is het buitenlandse personeel nog talrijk maar Duitsers en Oostenrijkers zijn verdwenen. De keuken is nog helemaal Frans en de Italianen beheersen nog het restaurant waar ook enkele Belgen en Engelsen opduiken. In 1924 zijn er op een totaal van 142 tewerkgestelden (iets meer dan vóór de oorlog) 27 % Italianen en 50 % Belgen.

Het K. et B.S.-register - lopend van 1919 tot 1939 - brengt de nieuwe tendensen nog scherper in reliëf. De vreemdelingen zijn bijna uitsluitend Italianen en Fransen maar hun aantal slinkt voortdurend. Na 1928 duikt er toch weer een zeldzame Duitser,

Salle de lecture



Hotel Splendid, Ostende

Oostenrijker, Tsjech of Hongaar op. De keuken is nog overwegend Frans. Tot 1929 is de maitre d'hôtel een Italiaan maar van 1930 af kan dat ook een Belg zijn. En gestaag groeit het inheems personeel. In 1922 is dat 73 %, in 1938 84 %.

NA W.O. II - BESLUIT

Na W.O. II krijgt het zomerseizoen een ander gelaat. Door de stijgende sociale voorzieningen, de groeiende vrije tijd en het verhoogde vakantiebudget evolueert het toerisme van elitair naar sociaal.

We kunnen nu spreken van appartements- en van massatoerisme (cf. M. CONSTANDT, o.c. pp. 28-29).

Het hotel- en restaurantbedrijf wordt dan ook grondig gewijzigd. De hoge exploitatiekosten hebben het aantal grote hotels overal drastisch verminderd. Voor Oostende is de glorie tijd van de Splendid definitief voorbij. De PTO-brochure Oostende 87 en de officiële hotelgids 1987 (Vl. Commiss. Gen. v. Toer.) zijn in dat opzicht bijzonder leerrijk.

Van de 87 Oostendse hotels vormen er 63 (d.w.z. 72 %) de categorie van de mini- en de kleine hotels (met 7 tot 40 kamers). De middenklasse (van 41 tot 90 kamers) telt 23 hotels. Wat het comfort betreft zijn er in Oostende slechts 8 viersterrenhotels (tegenover 21 in Knokke-Heist). Het enige zgn. grote hotel alhier, met 180 kamers, behoort, zoals de volstreekte meerderheid, tot de "niet-geklasseerde" hotels (dus zonder ster !).

In het grotere hotel hebben modern beleid en computeradministratie zich opgedrongen en veel functies in koele businessgeest vervangen.

Personeelsregisters zijn nu verplicht. Kassier en kassiersters, gouvernantes d'étage, kelder knechten en wijnkelners bestaan nog. Maar food and beverage en ander management, room service, coffeeshop, public relations, allerlei praktische firma's hebben de sommeliers d'étage, valets en femmes de chambre, filles d'office, filles de cuisine, lingères overbodig gemaakt. En nu wordt er in ploegen gewerkt : 38 uur in 6 dagen.

In bovenstaande bladzijden werd geprobeerd een aspect van de Oostendse hotelroem te onthullen. Het is een verleden vol glitter en glamour, maar ook met diepe schaduwvlekken, hier bewust weggelaten. Een verleden dat voorgoed is afgesloten.

ICONOGRAFIE VAN HET HOTEL SPLENDID :

OIOP 1 : pp. 126-127
 OIOP 2 : p. 107
 OOIB 2 : p. 97

OVERZICHTSLIJST VAN GEBOUWEN OP DE ZEEDIJK ANNO 1904

In de archieven van de kring vonden we volgende lijst met opsomming van bouwwerken op de Zeedijk anno 1904 terug.

Misschien zet het veel van onze oudere leden aan het mijmeren, bij het lezen van al die - meestal vergeten - benamingen ?

A. VAN ISEGHEM

| <u>Huisnummer</u> | <u>Benaming</u> | <u>Eigenaar</u> |
|-------------------|--|--------------------------|
| 2 | Villa LEONIE | J. VANDEWALLE |
| 3 | Hotel DU PORT | P. BESSIRE |
| 4 | Villa des HIRONDELLES | E. PATTE Bibliothécaire |
| 5 | Villa RENE - EMMA | Vve BAUDRIHAYE |
| 6 | Villa ADELE | E. BAUDRIHAYE |
| 7 | Villa NEVER MIND | D. MAES |
| 8 | Villa STELLA MARIS | Docteur BLONDEAU |
| 9 | Villa MARGUERITE | H. DECLOEDT Entrepreneur |
| 10 | Villa HIPPOCRATE | |
| 11 | Villa FERNAND - JEANNE | Vve E. DUROT |
| 12 | Villa MARIA | H. TAFFIN Brasseur |
| 13 | Villa ALEXANDRE | Vve GALEYN |
| 14 | Villa MARIE - HENRIETTE | DUTHOIT |
| 15 | Villa DE LONDRES | J. LAROCHE |
| 16 | Hotel ROYAL du PHARE | H. de KNUYT |
| 17 | Villa LOUISE = Annexe du Royal Phare Hotel | |
| 18 | Villa ESPERANCE | |
| 19 | Villa NEREE | |
| 20 | Villa OLGA | H. de KNUYT de VOSSEMAER |
| 21 | Villa GEORGES - EDOUARD | E. STEYERS |
| 22 | Villa JUNON | Vve A. CANLER |
| 23 | Villa IRIS | Vve A. CANLER |
| 24 | Villa LAURE | L. POTTIER |
| 26 | Villa ROSALIE | L. DELGOUFFRE |
| 27 | Villa MERVILLE | A. VERBEEK Industriel |
| 28 | Villa DORIS | |
| 29 | Villa VERBIST | Mme VERBIST |