

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 39

Rubrik: Petites nouvelles

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: 31.01.2025

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

„Dans son n° du 24 Août la *Revue Suisse des Hôtels* reproduit un article d'un maître d'hôtel, faisant appel à l'opinion de ses confrères de la Suisse entière, pour déterminer si le chef de cuisine a le droit ou non de vendre la glace de viande. Il est d'usage dans tous les hôtels en France que le chef de cuisine fabrique pour son compte de la glace de viande tout en employant ce qui lui est nécessaire pour son travail. Certainement en droit strict l'on ne peut disposer d'une marchandise qui ne vous appartient pas sans l'autorisation du propriétaire. Ceci est un fait indiscutable et, n'importe quel tribunal ordinaire le condamnera, sinon comme un vol, au moins comme détournement de marchandise, le chef qui serait poursuivi pour le fait qui nous occupe, mais je doute fort qu'un tribunal de prud'hommes se placerait à même point de vue. Du reste, il faut d'abord discuter l'intention et, en somme n'est pas coupable celui qui ne croit pas mal faire. Car, logiquement pour poursuivre un employé disant infidèle, et lui retenir une partie de ses appointements, il faut prouver qu'il vous a porté un préjudice matériel avec connaissance de cause. Or, lorsqu'un chef de cuisine fabrique de la glace de viande, c'est règle générale avec des débris de *grands jus* ou de fonds de marmite, qui le plus souvent ont subi un second remouillage, et qui ont à peu près donné tous les principes nutritifs. Ce n'est donc que par une ébullition prolongée, et après avoir passé et mis en réduction ce bouillon, qu'on arrive à obtenir ordinairement un quart de litre plus ou moins tous les jours; cela doit être ainsi du moins. Je demande quel est le préjudice que ce système peut porter au patron. Eh bien! Dans les grandes cuisines, ce peu de réduction arrive évidemment à chiffrer, et c'est cela qui effarouche certains patrons. Dois-je dire que bien des chefs, peu difficiles sur les moyens, font ramasser dans les assiettes plies, allers de volaille ou autres débris. On comprend que dans une grande maison ce mode de procéder devient très productif.

Mais là encore, je ne vois pas bien où le patron peut être lésé dans ses intérêts... En somme, quoiqu'en dise le correspondant de la *Revue des Hôtels*, la fabrication de la glace de viande au bénéfice des cuisiniers reste un droit acquis par l'usage, mais pour autant que ce droit se borne à employer de la marchandise inutilisable, et je trouve l'honorable correspondant infiniment magnanime de ne pas avoir non seulement retenu la totalité des appointements de son chef infidèle, mais de le faire carrément *coiffer* pour abus de confiance, s'il a pu prouver que cet infidèle personnage *escommait* des noix de veau pour en produire de la glace; il l'eût ainsi mis dans l'impossibilité d'aller renouveler ses exploits ailleurs. Cette énergique attitude aurait eu en outre l'avantage de donner un salubre exemple aux brebis galeuses, dont la corporation culinaire pas plus que les autres ne saurait être exempte...

Le patron en question me fera ici l'honneur de bien vouloir accepter ma désapprobation pour sa demi-mesure. L'on ne doit pas plus épargner un voleur que retenir le salaire d'un ouvrier. Quant à la question des sirops (?), je ne saurais admettre le droit que peut bien s'arroguer un chef de cuisine de revendiquer comme lui appartenant. Les sirops troubles, décomposés, peuvent, je crois, toujours être utilisés en les travaillant, et il est du devoir de l'ouvrier consciencieux d'en agir ainsi. Je désapprouve donc d'embler au chef le droit de les revendiquer comme siens.

Mais si un patron me conteste le droit (et il le peut) ou du moins la faculté de faire de la glace de viande avec des inservables, et je ne saurais trop le répéter, il le peut, il le contestera aussi au *plongeur* le droit de vendre des os (qui, entre parenthèse, peuvent lui économiser quelques pelletées de charbon), les grasses écumées sur la plonge, les eaux grasses, les épilures de légumes, etc.

Dans le même ordre d'idées il est défendu aux garçons d'office ou aux seconds sommeliers de disposer des débris de pain restant sur les assiettes. Il pourra l'empêcher aussi de ramasser les bouts de cigares sous les tables, évidemment, tout cela il le peut. „Charbonnier est maître chez lui.“ Mais je suis persuadé que le correspondant-patron ne s'en tient qu'à la glace de viande parce que tout en ne lui coûtant rien, du moins tel que je le comprends, cette

industrie rapporte un peu trop à son auteur. En somme, la glace de viande fabriquée telle que la corporation honnête des cuisiniers le comprend, semble devoir appartenir par droit d'usage aux cuisiniers, car elle ne coûte pas un centime à la maison, et je répète que le patron a plus d'intérêt à empêcher le plongeur de vendre les os. Nos patrons voudront bien m'excuser si j'ai pris la parole pour tacher de mettre les choses à leur place, et je ne crains pas de me faire ici l'écho de la corporation entière des cuisiniers honnêtes, certain d'avoir l'approbation de tous mes collègues qui ont à cœur le maintien de la bonne renommée des cuisiniers en général. J'ai du reste pris l'avis de personnalités culinaires ayant une situation en Suisse et sur le Littoral.

J'ajoute que nous applaudirions des deux mains lorsque nous verrons punir un de nos collègues accusé de trafic déshonnéte. J. Bélor, chef de cuisine, Hôtel Terminus, Neuchâtel. Rédacteur à l'Art Culinaire et au Progrès Culinaire à Paris.

Offene Frage.

Sehr geehrter Herr Redakteur! Ich möchte mir erlauben, ein Thema zur Diskussion zu eröffnen, welches grau geworden Kollegen abgesehen gelten mag, aber welches ich für der Mühe wert halte, noch einmal zu besprechen und im Prinzip auszuarbeiten, sodass sich für jeden von uns Hoteliers eine Grundlage zur Handhabung bietet, nämlich die Frage: Wie soll sich der Hotelier in Bezug auf Preise für Kutscher und Führer verhalten, welche Fremde in sein Hotel, entweder zum Essen oder zum Wohnen bringen? Diese Frage betrifft hauptsächlich Hoteliers, die an Ausflugsplätzen ansässig sind. Angenommen, ein Kutscher bringt 4 Personen, diese bestellen 2 Kaffee simple mit 4 Tassen, Preis ca. 2 Fr.; der Kutscher nimmt ein Mittagessen, 1/2 Liter Wein, möglicherweise auch einen „Schwarzzen“ mit Kirschen, macht nach üblichen Preisen ca. Fr. 2.40. In den meisten Fällen wird dem Kutscher die Konsumation nicht angerechnet, sondern, in der Hoffnung, es werde über kurz oder lang eine bessere Familie bringen, die Sache geschenkt. Oder: Ein Führer bringt einen Herrn, der als Hochtourist diät lebt, eine Tasse Milch trinkt, dazu 3 Eier mit Brot und Butter geniesst, während der Führer zu Nacht speist, gewöhnlich mit 1/2 Liter, hierfür nur wenig und für sein Nachtquartier garnichts zahlen will.

Könnte nicht von Ihrer Seite oder aus dem Kreise der Mitglieder für uns Alle ein Tarif besprochen oder festgesetzt werden, damit man ein für allemal eine Grundlage hätte, an der man festhalten könnte und der einem Jeden von uns, der sein Geschäft richtig betreibt, zur moralischen Pflicht gemacht würde. In unserer Gegend hatten die Kollegen s. Z. einen solchen Tarif, aber bald stand derselbe, trotz Konventionalstrafen, nur mehr auf dem Papier. Ich wäre sehr froh, wenn diese Zeilen dazu führen sollten, Anhaltspunkte zu bekommen, wie dem leidigen Missstände gegenüber Kutschern und Führern abgeholfen werden könnte und hoffe ich, dass unter meinen Kollegen solche sind, welche ihre Erfahrungen in den Dienst dieser guten Sache stellen, indem sie unvorhohlen ihrer Meinung öffentlichen Ausdruck verleihen. G. B. A.

Kleine Chronik.

(Mitteilungen für die kleine Chronik werden stets mit Dank angenommen.)

Arth-Rigi-Bahn. Im Monat August wurden 20,483 Personen befördert (1899: 21,628).

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 25. September 7535.

Engelbergbahn. Im Monat August 1900 wurden 34,515 Personen befördert.

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 18,000 Personen (1899: 20,628).

Berner Oberland-Bahnen. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 81,000 Personen (1899: 89,958).

Griedelwäld. Die Gemeindeversammlung genehmigte letzter Tage den Bau einer 3 Meter breiten Strasse von der Station Grund zum unteren Gletscher.

Lugano. Das Hotel Berna, bisher im Besitze der Firma Zimmerli & Denner, ist in den Alleinbesitz der Frau P. Denner übergegangen.

Thunersee-Bahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 78,000 Personen (1899: 110,629).

Vitznau-Rigibahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 39,393 Personen (1899: 39,425).

Wengernalp-Bahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 36,300 Personen (1899: 37,494).

Sonderaera. Am 25. Sept. trafen hier mehrere Hofbeamte aus London ein, um Vorbereitungen zu treffen für den daselbst geplanten Aufenthalt der Königin Victoria.

Gurnigel. Letzten Samstag, den 15. September, machte die Gurnigelpost ihre letzte Fahrt; nächsten Sommer wird die Gürthelbahn das eidgenössische Felleisen befördern.

Poschiero. Das Hotel zum Weissen Kreuz, vormals Badrut, ist auf dem Wege der Versteigerung an Herrn Mathias Schmid in Pontresina übergegangen.

Davos-Platz. Herr J. P. Wennips, bisheriger Pächter des Hotel Europe, hat in Gemeinschaft mit Herrn Hug, bisher Chef in Dr. Turban's Sanatorium, das besagte Hotel künftighin erworben; dasselbe soll nun gründlich restauriert und dann als Geschäft I. Ranges geführt werden.

Langjähre Dienste. Im Hotel Jungfrau, Eggshorn, zählt der Besitzer, Herr Cathrein, fünf Angestellte mit folgenden Dienstjahren: Alex. Andreggen, Knecht, 27 Jahre; Ant. Clausen, Portier, 21 Jahre; Jos. Albrecht, Bergführer, 25 Jahre; Jos. Eiholzer 16 Jahre und Ed. Müller, Knecht, 15 Jahre.

Das Schwarzeordorff hat den Grand Prix erhalten. Vom 9. bis 19. September wurde es von 103,125 und von 18. bis 29. September von 104,426 Personen besucht; die Frequenz ist jetzt somit um ca. 25,000 Personen grösser, als in den früheren Wochen.

Waadtländer. Aus einer Mitteilung der waadtländischen Weinbauergesellschaft geht hervor, dass die Weinreife dieses Jahres im Kanton Waadt sehr reichlich sein wird, ohne dass jedoch die Ergebnisse des Jahres 1893 erreicht würden. Auch die Qualität wird infolge des schönen Septembers eine vorzügliche sein. Die Preise stellen sich wie folgt: Petite Côte und Umgebung von Lausanne 25 Cts., Grande Côte 25 bis 28 Cts. und Lavaux 35 bis 40 Cts.

Vom Klausenpass. Ueber die Spekulation, die sich bereits auch bei diesem Alpenpasse zeigt, berichtet die „Gothardpost“. Obgleich eine massgebende Schätzung des Klausenverkehrs in diesem Jahre der Altidorfer Teilspele wegen nicht möglich war, hält man doch auch die Zukunft dieser Alpenstrasse für gesichert. Herr Jauch will das Hotel Posthaus in Urigen, das sich gar manchen Abend als zu vermissen hatte, namhaft vergrössern. Von anderer Seite werden Bauplätze auf der Balm bebacht und in Glarus wolle sich eine Gesellschaft zusammenschließen, um ein grösseres Fremdenetablissement auf dem Ueberboden zu errichten.

Das Kellerheim „Friedrich-Franz-Haus“ in Cammer, welches unter dem Protektorate der Grossherzogin Anastasia von Mecklenburg-Schwerin und des Grossfürsten Michael von Russland steht, wird am 1. Oktober wieder eröffnet. Dasselbe bietet stillenlosen oder erholungsbedürftigen männlichen Hotelgästen zum Preise von 3 Franken pro Tag gute Wohnung und Verpflegung (einschl. Wein). Es seien hierauf besonders Solche aufmerksam gemacht, die bereits für später festes Engagement im Süden haben. Soweit es möglich ist, werden auch unentgeltlich Stellen nachgewiesen und vermittelt. Das Haus liegt in einem grossen Garten und gewährt freien Blick auf Meer und Gebirge. Es hat Lesezimmer, Bibliothek, Unterhaltungs-Spiele. Im Garten Croquettspiel und Turngeräte. Gelegenheit für kleine Lokale für Anfragen und Anmeldungen an die Verwaltung erbeten.

Bodensee-Gürtelbahn. Die Bahn Lindau-Friedrichshafen wird bis Ueberlingen fortgesetzt; auf der württembergischen Seite ist diese Bahn, die allerdings auf württembergischen Territorium kaum vier Kilometer hat, beinahe fertig, und es bedarf nur noch des Anschlusses von Ueberlingen her; auch in Ueberlingen und gegen Friedrichshafen zu haben die Vorarbeiten und Erdarbeiten zum Teil schon begonnen; es werden die Orte Moersburg, Immenstadt, Hagnau etc. Stationen der neuen Bahn werden, nach deren Fertigstellung die Bodensee-Gürtelbahn vollständig sein wird; sie geht dann von Lindau über Friedrichshafen nach Ueberlingen-Radolfzell-Konstanz-Arbon-Romanshorn-Rorschach-Lautach-Bregenz-Lindau und wird der vereinigten Dampfschiffahrt auf dem Bodensee ziemlich den Eintrag thun. In zwei Jahren wird die Bahn Friedrichshafen-Ueberlingen eröffnet werden. Wo der Anschluss der württembergischen und badischen Strecke stattfinden wird, steht noch nicht ganz fest.

Petites Nouvelles.

(Die communications pour cette rubrique sont toujours reçues avec remerciement.)

Genève. La Société des Hôtels Beau-Séjour et Roserie à Champel a nommé M. H. Burkard comme Directeur de cet établissement. M. F. Mürsch qui depuis de longues années dirigeait ces hôtels, a l'intention de se retirer des affaires.

Lausanne. Sent descendus dans les hôtels de premier et de second rang de Lausanne, du 11 au 17 septembre: France 482, Allemagne 390, Suisse 376, Angleterre 331, Autriche 122, Russie 84, Autriche-Bohême 60, Belgique 31, Pays-Bas 29, Espagne, Danemark, Etats-Balkans, Asie, Afrique, Australie, Grèce 74. - Total: 1993.

Villars s'Ollons. On vient de poser le fait du bâtiment qui sera le Grand Hôtel du Parc, ce nouvel hôtel, construit sous les auspices de Mr. Peller-Genillard, auquel est due pour une grande part, la prospérité de la station de Villars; cet hôtel sera aménagé pour être ouvert l'hiver. - Le nouvel hôtel de la gare que fait construire la Société du chemin de fer Bex-Gron-Villars sera prêt pour le mois de juin 1901.

Genève. Voici la nationalité et le nombre des personnes qui sont descendues dans les hôtels et pensions de Genève, du 1^{er} au 15 septembre: Suisse 1758, Allemagne 1387, Angleterre 842, Autriche-Hongrie 378, Amérique (Etats-Unis) 80, Afrique, Asie 28, Australie 18, Belgique 89, Danemark 34, Espagne 41, Espagne et Portugal 287, France 3917, Hollande 101, Italie 695, Russie 609, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 121; autres pays 122. Total: 10,903. Total de la quinzaine précédente: 15,402.

Aux nigards. Il fut croire qu'il en existe, car Monsieur Degorce, marchand de vin à Ludon-Médoc, est inépuisable à envoyer des lettres, toutes du même contenu, aux hôteliers et restaurateurs; en voici la teneur:

Ludon-Médoc, le 23 septembre 1900. Temps pour vous faire mes offres de services. Ma lettre est restée sans réponse, je le regrette vivement. Depuis cette époque il est arrivé bien du changement chez nous. Mon beau-père avec qui je vivais en parfait d'accord vient de mourir et comme un malheur ne marche jamais seul, je me vois à la veille d'un procès avec mon beau-père qui était réputé fin dégusteur les avait mises de côté pour nous; c'est vous dire que c'est un vin réellement supérieur. Nous avons vendu le parcel 160 francs la barrique. Si vous tenez à avoir en cave un vin extra, ayant du bouquet, qui pourra se conserver plus de 20 ans en bouteilles, prenez m'en une barrique si ce n'est les deux, c'est une affaire exceptionnelle, je vous le garantis, car vous ne trouverez jamais un vin semblable chez un négociant, et vu la presse où je suis de m'en débarrasser, je consens pour vous me le rendre, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes bien respectueuses salutations.

M. Degorce, propriétaire, à Ludon-Médoc (Gironde).



An Mehrere. Um sich der Belästigungen der Verleger des „Wegweiser für Fremde“, Segessmann & Cie. in Bern zu entledigen, ist es wohl das Einfachste, deren Briefe und Zirkulare entweder nicht zu acceptieren oder sie ungenessen dem Papierkorb zu übergeben; auf jeden Fall aber, jedwede Nachnahme zu restituieren. Neuänderunglich benannte Firma mit Abschriften von zwei Anerkennungs-schreiben über den Wert ihres Machwerkes an die Öffentlichkeit. Das eine ist entweder eine Gefälligkeitserklärung des betr. Münchener Blattes, welches *Irthümlichkeiten* sagt, dass der „Wegweiser“ unter der Protection der Verkehrsvereine erscheine, oder es ist die Kopie einer vom Verleger selbst verfassten Empfehlung, eines sogen. Waschzettels; das andere ist wörtlich das von der Verlagsfirma eigenhändig verfasste, gedruckte, und wie in voriger Nummer erwähnt, den Verkehrsvereinen zur Unterschrift eingesandte Attest, unter welchem die Unterschrift des Herrn Amtsnotar P. v. Greyerz in Bern als Beglaubigung steht. Man darf sich darüber wundern, wenn ein Notar dazu kommt, ein solches Attest zu beglaubigen, welches keine Unterschrift trägt; oder sollte Herr v. Greyerz von der Verlagsfirma mystifiziert worden sein?

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:
Ch. Schaad, Zimmermädchen.
Helene Widmer, Saaltochter von Leingau.
Job. Vogt, Portier von Freuenyl.
Joseph Wüest, Hausknecht von Büron.

Theater.

Repertoire vom 30. September bis 7. Oktober 1900.

Stadt-Theater in Basel: Sonntag, nachmittags, *Die Räuber*; abends, *Tamkühler* und *der Sappho*; Montag, *Die Herren Söhne*; Mittwoch, *Die Tochter des Erasmus*; Donnerstag, *Die Hugonoten*; Freitag, *Der Freischütz*; Sonntag, nachmittags, *Kabale und Liebe*; abends, *Der Bellschud*.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, abends, *Die Hugonoten*; Montag, *Die Fledermaus*, Mittwoch, *Frankfurter*; Donnerstag, *Der Goldschmied*; Freitag, *Fidelio*; Samstag, *Hausmanns Töchter*; Sonntag, *Die Fledermaus*.

Hiezu als Beilage: **Offertenblatt der „Hôtel-Revue.“**

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

„Henneberg - Seiden“

AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten **Zeugnisformulare** und **Anstellungsverträge** für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim **Offiziellen Centralbureau in Basel.**

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
 „ à 100 „ „ 6.-
 „ à 200 „ „ 10.-

Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 „ 2.50

S. GARBARSKY

Chemiserie de 1^{er} ordre
Zürich
Atelier und Bazar: Bahnhofsstrasse 92
Magazin: Bahnhofsstrasse 90
TELEPHON 3702

Spezialität: **Feine Herrenkleider nach Mass in bester Ausführung.** Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Manchellen, Kravatten, Unterzeuge, Cravatten, etc. in grösster Auswahl.

Gesetzlich geschützt. Preis 1 Fr. p. Liter.

Résinoline

ist das beste, billigste und einzige wirklich geruchlose trocknet sofort, harzt und schmiert nicht, verhindert jede Staubbildung und ist im Verbrauch doppelt so ausgiebig als andere Öle.

Man verlange ausdrücklich *Résinoline* und achte genau auf die denselben *eigene, klare, gelbbraune Farbe.* (Z. S. 1704)

Engros-Alleinvertrieb: **C. Blaser, Zürich.**
Zu haben in den meisten Droguen- und Spezereihandlung. n. 559

■ Nur acht, wenn direkt von mir bezogen! ■ schwarz, weiss und farbig von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter — zu Roben und Blousen! — Franko ins Haus! — Muster umgehend.