

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 36

Artikel: Question concernant la Glace de viande
Autor: J.C. / W.H. / P.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522995>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 30.12.2025

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

Erscheint
+ Samstag

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

Paraisant
+ Samdi

Abonnements:

Pour la Suisse :

3 mois Fr. 2.—

6 mois „ 3.—

12 mois „ 5.—

Pour l'Etranger:

3 mois Fr. 3.—

6 mois „ 4.50

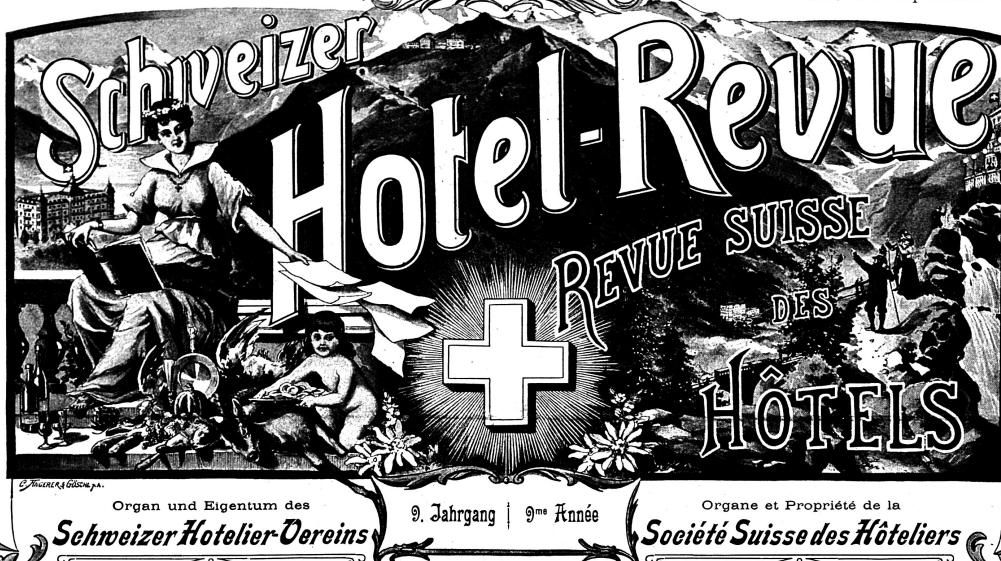
12 mois „ 7.50

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace.
Rabais en cas de ré-pétition 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.



Fremdenkarten
Liste de malades

Herr J. P. Konz, Hotel-Pension Konz, Schulstr. 28
Herrn J. Ritter, Direktor, Kurhaus Tarasp (persönl. Mitglied).
Herrn J. Wollfisberg, Direktor, Hotel Waldhaus, Vulpera (persönl. Mitglied).
Herrn M. Kessler, Direkt., Hotel Schweizerhof, Vulpera (persönl. Mitglied).

Für den hilfsbedürftigen Kollegen sind eingangen und werden hiermit ver dankt: Von B. in M. Fr. 20.—; M. in St.G. Fr. 50.—; H. in S. Fr. 20.—.

Bescheidenheit ist eine Zier.

(Eingesandt.)

Ein altes Sprichwort sagt: „Wenn man eine Reise thut, dann kann man was erzählen.“ Nie bin ich von der Wahrheit dieses Sprichworts mehr überzeugt worden, als auf einer kleinen Tour, welche ich kürzlich unternommen habe; ich machte nämlich die Entdeckung, welcher Missbrauch mit dem Namen „Hotel“ getrieben wird. Für welche Art von Geschäften dieser Titel herhalten muss, ist geradezu unglaublich. Selbst auf dem Lande, wo man sich früher mit dem einfachen, schlichten Namen „Gasthaus“ begnügte, und wenn es weit ging, d. h. wenn man ein bisschen Französisch treiben wollte, weil die Tochter vielleicht einmal im Welschland gewesen, noch etwa „Auberge“ dahinter setzte, da prangt jetzt schon von weitem ein vielversprechendes Schild „Hotel“. Hier ein Fall, der typisch genug ist, um erzählt zu werden.

Wir kamen (wir waren nämlich 3 Personen) in einen kleinen und, obwohl in der Nähe der Bahn und Dampfschiffstation gelegen, doch wenig frequentierter Ort, in welchem nur ein paar Häuser zu sehen waren, aber ein ziemlich grosses Schild „Hotel“ uns entgegenwinkte. Da wir gerne etwas absichts von den patentierten Reiseverkehren steuerten, wir auf das, übrigens recht einladende Hotel los, wollten aber doch, bevor wir uns Zimmer für die Nacht bestellten, etwas essen, nicht allein, weil wir ziemlich hungrig waren, sondern auch um zu sehen, was die Geschichte für eine „Gattig“ mache. Falls diese gut ausfallen sollte, wollten wir übernachten; wenn nicht, in den nicht weit davon entfernten Kurort weiterfahren. Nun, das Essen war gut, die Bedienung freundlich und aufmerksam, alles nett und reinlich, kurz, wir beschlossen, zwei Zimmer zu verlangen. Ein Zimmer, meinte die freundliche Hotelbesitzerin, könnte sie uns schon geben, aber im angenehmen scha ne dütische Herr und ihr Hotel heigt ehe nunne zwei Zimmer. Obwohl es uns leid that, blieb nichts anderes übrig, als weiterzugehen, und so verabschiedeten wir uns von unserer liebenswürdigen Kollegin, welche ihrerseits bedauerte, dass ihr Hotel einstweilen noch so klein sei. Ich hatte in meinem Gespräch mit ihr darauf abgezielt, damit sie den Namen öfters wiederholen müsste. Wenn jemand glaubt, ich hätte es dazu gebracht, ihr das Wort Haus oder Gasthof herauszubringen, der überschätzt meine Redekunst: nicht um alle Güter wäre sie von ihrem Hotel abgewichen.

Derartige Fälle sind gar nicht so vereinzelt. Wenn auch zweizimmerige Hotels zu den Ausnahmen gehören, so gibt es doch eine Menge Häuser, die sich unter dem ehrwürdigen Namen Gasthaus oder Gasthof recht gut präsentieren, unter dem pomposen Titel „Hotel“ aber ge-

radezu eine Karikatur bilden. Es gibt ja leider schon viel zu viel der falschischen Nachahmungen, die vom wirklichen Hotel nur den Namen angenommen haben, warum die Zahl noch vermehrt durch gute, ehrbare, alte Häuser, welche dieses Titels gar nicht bedürfen? Es schmerzt mich immer, solche Zerbilder zu sehen. Wenn man diese hübschen, alten Holzhäuser betrachtet, erfreut sich das Auge; erbleibt man aber den ominösen Titel, hat man, wenigstens mir geht es so, immer das Gefühl, als werde jeden Augenblick ein frisches, junges Mädchen in reizender Tracht erscheinen, aber statt der dazu passenden Kopfbedeckung einen Pariser Capot-Hut — tragen. Jedenfalls wäre es Zeit, diesen Schwindel einzustellen, denn es schadet dem guten Namen der Schweiz, die ja mit Recht berühmt ist wegen seinen mausserhaben Hotels. Jedem das Seine! Lasse man den Landwirtschaften ihr „Gasthaus“ und nenne nur solche Geschäfte Hotels, welche ungefähr bieten, was man von einem derartigen Etablissement zu erwarten berechtigt ist. Auf diese Weise würde der Reisende weniger oft enttäuscht sein; denn Gast und Wirt wüssten dann, woran sie sind. Das Gesagte gilt aber auch für grössere Städte und sogar für bedeutende Kurorte, ja sogar für diese erst recht; denn gerade hier kann man oft sagen: Man findet vor lauter Bäumen den Wald nicht. Es ist nicht meine Absicht, den kleinen Häusern in irgend einer Weise nahe zu treten, im Gegenteil, ich liebe sie sogar, aber nur dann, wenn sie nicht mehr scheinen wollen, als sie in Wirklichkeit sind. Ch. St.

Antworten auf die Frage betr. „Glace de viande“.

1. Ein gleicher Fall: Entwendung von Glace de viande, ist mir vor einigen Jahren passiert und bin ich dabei folgernmassen vorgegangen. Während einiger Zeit habe ich jeden Abend genau Ab- und Zunahme der bereiteten Glace de viande kontrolliert und zu gleicher Zeit ausgespielt, wo der Dieb — denn anders kann ich einen solchen Koch nicht nennen — die Waren abgesetzt. Zu meinem Erstaunen war es mein eigener Comestibleshändler und mein Confiseur, welche die Glace de viande diesem sauberem Burschen abkaufen. Nun machte ich kurzen Prozess; betreffende Abnehmer mussten mir ihre Bücher vorweisen unter Androhung polizeilicher Anzeige. Nach Gewichtskonstaterung der dem Koch abgekauften Glace — dieselben haben Fr. 2.50 per Kilo bezahlt — berechnete ich dieselbe zu Fr. 5.— per Kilo und stellte meinem Koch die Alternative, mir das Bestohlene mit so viel zu vergüten, andernfalls ich gerichtlich klagen werde. Natürlich zog er vor, mich zu entschädigen und wurde dann sofort entlassen.

Leider gibt es gewisse Hotels, welche ihren Köchen den Verkauf der Glace de viande gestatten und sich dadurch wissentlich selbst bestehen lassen. Bezahlten wir unsere Köche voll und gut nach deren Leistungen und fort mit allen Nebensporteln, welche immer nur zu unserem grossen Nachteil ausfallen. W. H.

2. Mit diesem erlaube ich mir soviel in meinen Kräften steht, Ihre Frage in der „Schweizer Hotel-Revue“ vom 25. ds. zu beantworten. Ich schreibe voraus, dass ich selbst Koch war und die von dem Fragesteller angeführte Thatsache aus eigener Ansicht kenne.

Es wundert mich, dass dieses Thema nicht schon längst ventilirt wurde, der Grund wird aber hauptsächlich darin zu suchen sein, dass sich diese Glacefabrikation leicht verheimlichen lässt und der Kontrolle entgeht. Es ist tatsächlich bei vielen Franzosen und leider auch

Schweizern Usus, während der Saison möglichst viel Glace de viande zu produzieren und dann am Ende der Saison die Beute unter Chef, Saucier, Rotisseur und event. Gardemanger zu teilen. Begünstigt wird diese Gesellschafts event, noch durch den Comestibleshändler, was um so leichter ist, wenn dasselbe auf dem Platze selbst ein Geschäft hat. Vor circa 12 Jahren war, wenn ich mich nicht irre, der Preis der Glace 2—3 Franken; den heutigen Preis kann ich Ihnen nicht angeben. Doch wird es Ihnen ein leichtes sein, denselben von einem grösseren Comestibles-Geschäft zu erfahren, indem Sie selbst eine Offerte machen. Ich betrachte diese Art und Weise des Glacehandels als einen Diebstahl; denn es ist leicht und unauffällig möglich, Fleisch für diesen Zweck verschwinden zu lassen unter dem Vorwand, einen kräftigen Jus de Ratte zu bedürfen. Zu einem Kilo Glace brancht es mindestens 5—8 Kilo Fleisch und Knochen.

Suchen Sie wenn möglich Ihren Chef oder einen seiner Helfer beim Verkauf oder Versand zu erläutern und zu überprüfen. Vielleicht können Sie dann auch zu gleicher Zeit mit dem Käufer abrechnen.

Ich bin beginnig zu erfahren, wie die Sache enden wird. Ziehen Sie einen Juristen zu Rate.

P. C.

3. Die Herstellung von Glace de viande vonseiten und zu Gunsten des Küchenchefs ist als Diebstahl zu qualifizieren und sollte diese Unart, die jedoch meistens nur von französischen Chefs praktiziert wird, schon längst überwunden werden.

Mein Chef hat es auch versucht. Das erste Mal habe ich ihm mit Entlassung gedroht, das zweite Mal habe ich sofort weggeschickt, ohne irgend welche Entschädigung. Ich bedinge es kontraktlich aus, dass keine Glace de viande verkauft werden darf. Selbstredend gibt es immer Material genug, um solche zu fabrizieren, aber sie muss in meinem Geschäft verwendet werden. Die Comestibleshändler zahlen den Chefs gewöhnlich Fr. 6.— per Kilo. Die Sache ist vom rechtlichen Standpunkte aus ein Diebstahl.

4. Die offene Frage in einer der letzten Nummern der „Hotel-Revue“ bezüglich Glace de viande lässt sich meiner Ansicht nach folgendermassen beantworten:

Ein Kilo Glace de viande wird in Frankreich für Fr. 5.— verkauft, in der Schweiz ist sie im Handel nicht oft zu finden. Wenn die Glace de viande in einem Hotel nur von Abfällen, Knochen etc. hergestellt wird, ist es in Frankreich gebräuchlich, dass sie dem Chef de cuisine zukommt als eine Art Gratifikation; in der Schweiz dagegen ist es Usus, dass sie für das Haus gemacht und abgeliefert wird. Werden zu der Glace de viande schön Stücke Fleisch, überhaupt noch brauchbares Fleisch genommen, so betrachtet man dies in Frankreich als Bezug und der Koch wird an die Luft gesetzt; in der Schweiz, da wo sie für das Haus gemacht wird, müsste man es als Vergedung seitens des Chef betrachten, in dem von dem Frägesteller erwähnten Fall dagegen hätte ich trotz der Saison den Koch zur Rede gestellt und ihm erklärt, dass er die Glace für mich zu machen habe und nicht für sich.

J. W.

Antworten auf die Frage betr. Cement-Eiskästen.

1. Eiskästen aus Cement sind nicht zu empfehlen. Der Verbrauch des Eises schien mir doppelt so gross als in einem guten Holzkasten mit Zinkblech ausgeschlagen.

Ich liess mir einen Cementkasten für Fr. 250.— erstellen, doch schon nach 2 Jahren war der selbe defektös und musste ich wieder zum alten

System greifen. Also doppelte Auslagen! Auch von anderen Kollegen, die Cementkästen hatten, hörte ich dieselbe Meinung aussprechen. M. J.

2. Bezugnehmend auf Ihre Anfrage betr. Cement-Eiskästen kann ich Ihnen aus Erfahrung mitteilen, dass dieselben riesige „Eisfresser“ sind und ich dieselben nach 1½ jährigem Gebrauch zerstört habe und seither mit den gewöhnlichen (Mittelteile) Eiskästen eine Eisersparnis von ca. 30% erzielt habe. R. A.

3. Im Savoy Hotel in Cairo sind Cement-Eiskästen. Soviel mir bekannt, und auch laut Aussagen des Chefs, haben sich dieselben bewährt. Jeder hatte einen Ablauf, war 50 cm tief, 1 m breit und 1½ lang, gedeckt waren sie nicht, wohl aber die Ware, welche auf dem Eise lag, mit Tücher. Der Eisverbrauch schien mir gering, ob ökonomischer als in Holzkästen, war nicht festzustellen. Sicher aber ist, dass deren Erstellung billiger und in Bezug auf Reinlichkeit entschieden vorzuziehen ist.

W. A.

Question

concernant la Glace de viande.

Monsieur le rédacteur!

Je me permets d'avoir recours à votre obligeance dans le but d'obtenir l'avis de Messieurs mes confrères sur le cas suivant:

J'ai un chef de cuisine français qui, sans avoir jamais pris la peine de m'en dire un mot, prépare journallement depuis 6—8 semaines, pour son usage particulier, 1—2 kilos de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc. Le fait a été constaté à la suite de plusieurs visites nocturnes au garde-manger. La casserole qui est constamment chauffée sert à transformer simplement en glace les os et de beaux quartiers de viande. La glace emballée disparaît ensuite soit par la poste, soit par des messagers qui l'emportent et l'expédient au dehors. Actuellement, on fabrique aussi du sirop.

Afin de pouvoir terminer ma saison sans encombre, je me suis contenté pour le moment de constater les faits, me réservant de liquider l'affaire plus tard.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société, à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc. La casserole qui est constamment chauffée sert à transformer simplement en glace les os et de beaux quartiers de viande. La glace emballée disparaît ensuite soit par la poste, soit par des messagers qui l'emportent et l'expédient au dehors. Actuellement, on fabrique aussi du sirop.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société,

à quel prix on estime un kilo de glace de viande, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc.

Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra

à fr. 5.— le kilo et mis mon chef dans l'alternative de me rembourser à ce prix ce qu'il m'avait volé, ou de se voir traîné en justice. Il préféra naturellement me dédommager et fut congédié sur l'heure.

Malheureusement il y a certains hôtels qui autorisent leurs chefs à vendre de la *glace de viande* et qui se font ainsi voleur sciemment. Payons nos chefs sans lésiner, en conformité de leurs aptitudes, et supprimons tous ces petits bénéfices qui ne sont que nous porter le plus grand préjudice.

W. H.

2. Je me permets par la présente de venir dans la mesure de mes lumières répondre à votre question publiée dans la *Revue suisse des hôtels* du 25 courant. Je dois dire avant tout que j'ai été chef moi-même et que je connais pour l'avoir vu de mes yeux le fait cité par l'auteur de la question.

Ce qui m'étonne, c'est que ce sujet n'a pas fait dès longtemps l'objet d'une discussion; peut-être est ce surtout parce que cette fabrication de *glace* est facile à tenir secrète et se soustrait à tout contrôle. En fait, il est d'usage, chez nombre de Français et malheureusement aussi de Suisses, de produire pendant la saison autant de *glace de viande* que possible, et de partager, à la fin de la saison, le produit de ces rapines entre le chef, le saucier, le rôtisseur et quelquefois aussi le garde-manger. Les opérations de la bande sont favorisées par le marchand de comestibles, surtout s'il est établi sur place. Il y a une douzaine d'années, le prix de la *glace* était, si je ne me trompe, de 2—3 francs par kilo; je ne saurus dire ce qu'il est actuellement. Toutefois il vous sera facile de l'apprendre en faisant vous-même une offre à une grande maison de comestibles. Je considère ce commerce de *glace* comme un vol, car il est facile de faire disparaître la viande servant à cet usage sous prétexte d'avoir besoin d'un jus de rôti particulièrement chargé. Pour faire un kilo de *glace*, il faut au moins 5—8 kilos d'os et de viande.

Tâchez, si possible, de saisir votre chef ou un de ses complices en flagrant délit de vente ou d'expédition. Vous pourrez peut-être profiter de l'occasion pour régler vos comptes avec l'acheteur.

Je suis curieux de savoir comment l'affaire se terminera. Consultez un homme de loi.

P. C.

3. La vente de *glace de viande* constitue de la part du chef de cuisine un vol; cet abus qui n'est guère pratiqué cependant que par les chefs français devrait être réprimé partout depuis longtemps.

Mon chef a tenté également de s'y livrer. La première fois, je l'ai menacé de le congédier, à la seconde récidive je l'ai renvoyé immédiatement sans indemnité. Je mets comme condition au contrat d'engagement que la vente de la *glace de viande* est interdite. Il va de soi que la matière première servant à la fabriquer ne manque jamais, mais le produit doit être employé dans ma maison. Les marchands de comestibles la paient en général aux chefs à raison de fr. 6.— le kilo. Au point de vue juridique, l'affaire se caractérise comme vol.

4. Voici à mon avis la réponse à faire à la question concernant la *glace de viande* et publiée dans un des derniers numéros de notre organe.

Le kilo de *glace de viande* se vend en France à raison de fr. 5.—; en Suisse, elle est difficile à trouver dans le commerce. Lorsqu'on ne se sert dans un hôtel, pour la produire, que d'os, de déchets, etc., il est d'usage en France d'en abandonner la vente au chef à titre de gratification; en Suisse par contre, elle doit être produite et livrée pour la maison. Les marchands de comestibles la paient en général aux chefs à raison de fr. 6.— le kilo. Au point de vue juridique, l'affaire se caractérise comme vol.

J. W.

Question concernant les glacières de ciment.

L'un des Messieurs mes collègues pourrait-il me dire s'il est recommandable d'établir pour le garde-manger des glacières en ciment, et si la consommation de glace n'y est pas plus grande que dans celles en bois. Prière d'adresser les réponses à la rédaction.

J. F.

RÉPONSES:

1. Les glacières de ciment ne sont pas recommandables. La consommation de la glace me paraît être le double de celle d'une bonne glaciérie en bois doublée de zinc.

Je me suis fait confectionner une glaciérie de ciment pour le prix de fr. 250, mais au bout de deux ans déjà elle était endommagée et je dus en revenir à l'ancien système. Par conséquent, double dépense! Des frères qui possédaient eux-aussi des glacières de ciment sont du même avis que moi.

M. J.

2. En réponse à votre question concernant les glacières de ciment, je puis vous dire, d'après ma propre expérience, que ce sont des «mangeurs de glace» terribles; j'ai démolie la mienne après 18 mois de service et j'ai réalisé depuis, par l'emploi de glacières ordinaires une économie d'environ 30%.

R. A.

3. Le Savoy Hôtel au Caire possède des glacières de ciment dont, à ma connaissance, au dire du chef, l'utilité a été constatée.

Chacune d'elles était munie d'un écoulement; elles avaient 50 cm. de profondeur, 1 m. de largeur et 1½ m. de longueur; elles n'étaient pas couvertes, les marchandises seules placées sur la glace étaient protégées par des toiles. La consommation m'a paru minime, mais je n'ai pu constater si l'emploi est plus économique que celui des glacières de ciment. Ce qui est positif, c'est que les frais d'établissement sont plus bas et qu'au point de vue de la propétét, elles sont décidément préférables.

W. A.

Les cuisiniers de Paris.

Nous avons vu le secrétaire général de la Société des cuisiniers de Paris, qui nous a dit: Notre association date de 1840, et depuis cette époque, nous avons pu amasser près d'un million et demi pour nos fonds de retraite.

Nous tirons notre origine de la fusion des deux sociétés, la *Laurentine* et les *Pieds humides*. Ces deux titres assez bizarres sont dus, pour les *Pieds humides*, à ce que les premiers cuisiniers se recrutaient aux Halles où, sur des carreaux toujours innondés d'eau, ils attendaient l'embauchage, et pour la *Laurentine*, au nom de notre grand patron saint Laurent.

— A! oui, à cause du grill?

— Précisément. C'était pour nous un patron tout indiqué.

— Certes. Mais quel est votre but? Comment fonctionnez-vous?

— Notre but est de remédier à la plaine des bureaux de placement. Moyennant une minimale cotisation, nous procurons une place à tous nos adhérents; en cas de maladie, ils reçoivent deux francs par jour, et quand l'heure de la retraite a sonné pour eux, nous leur servons la rente d'un capital de huit mille francs.

Notre fonctionnement est très simple. A quarante ans, au sortir de l'école, le cuisinier en herbe fait son apprentissage dans des restaurants. Au bout de dix ans environ — la vraie cuisine est un dur métier, difficile à apprendre — l'apprenti est sacré cuisinier.

A vingt-cinq ans, un cuisinier peut gagner facilement trois cent francs par mois. Je ne parle pas des grands virtuoses qui, comme les témoins, n'ont pas de prix.

— Ne pourriez-vous pas, pourtant, me donner quelques exemples?

— Nous ne remonterons pas aux temps éloignés, et je vous dirai seulement qu'en ce siècle, à la cour de Guillaume I^{er}, l'empereur d'Allemagne, M. Bernhard et Dubois touchaient chacun 150,000 francs par an, et actuellement M. Cubat, qui après avoir gagné des millions à la cour de Russie, avait fait une infidélité à son souverain maître, vient de retourner auprès de lui avec des émoluments splendides.

En dehors de ces *grosses légumes*, il y a des cuisiniers gagnant couramment quarante, cinquante, soixante mille francs par an, des appartenements de ministre.

— Mais comment, diable, ces messieurs peuvent-ils se mettre ainsi en vedette?

— Mais, par nous, monsieur. Les comédiens ont des planches pour se révéler; nous, nous avons ce modeste local où fonctionne notre association. Nous suivons de près tous nos artistes dans les différentes maisons où ils exercent leurs talents. Le nom du favori passe bientôt de bouche en bouche, et un beau jour un riche boyard, un lord, un grand-duc, vient les enlever à Paris en leur faisant signer un engagement séducteur.

Alors, Paris ne peut pas y mettre le pied?

— Non. Il n'y a plus de grandes tables en France. Dans notre pays, il n'est plus de maillon dépassant pour la cuisine deux cent à trois cent mille francs par an. Cela a disparu avec les Tuilleries et le rôle de la noblesse. Autrefois, les ministres mettaient leur honneur à ce qu'ils fit chez eux une chère délicate; leurs successeurs actuels commandent, le cas échéant, un banquet tout préparé à un restaurateur quelconque.

La haute aristocratie, les prélates, ne savent plus ce que c'est que d'avoir une table, et la France est restée seulement le conservatoire des grands cuisiniers du monde entier. Tenez, je viens d'envoyer ces jours-ci à Buenos-Ayres un cuisinier qui a été engagé, voyage payé en première classe, moyennant 3000 francs pour vingt jours, et tous les jours c'est ainsi.

— Alors, en France, vous n'êtes pas contents?

— Oui es non. Mettons à part l'Exposition, qui sera pour beaucoup de cuisiniers un véritable «four». Je ne veux désigner personne, mais il y en a énormément qui vont boire un riche bouillon, qu'ils auraient mieux aimé préparer pour d'autres. Mais, d'un autre côté, il faut reconnaître que, s'il n'y a plus de grandes maisons, il y a beaucoup de restaurants moyens qui offrent un suffisant débouché à notre corporation.

(*Le Matin.*)



(Mitteilungen für die Kleine Chronik werden stets mit Dank entgegengenommen.)

Baden. Die Gesamtzahl der Kurgäste betrug am 4. September 6704.

Village suisse. Le total des entrées au village suisse du 26 août au 1er septembre est de 75,069.

Bozen. Das neue Hotel Bristol des Herrn Steffler ist eröffnet worden. Direktor ist Herr Steffler.

Bürgenstock. Am Weg nach der Hametschwand soll bis zur nächsten Saison ein mit allem modernen Komfort eingerichtetes Family-Hotel erstellt werden.

Basel. (Mittigstellt vom Oestf. Verkehrsburse.) Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verlossenen Monats August in den Gasthäusern Basels 23,174 Fremde abgestiegen. (August 1899: 23,572.)

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsberaus haben im Monat August 1899 in den stadtberischen Gasthäusern 27,286 Personen genächtigt (1898: 28,008). 1. November 1899 bis 31. August 1900: 136,725 (gleiche Periode 1898/99: 136,631).

Montreux. La Société des divertissements de Montreux organise une grande fête vénitienne, avec feu d'artifice, concours et défilé d'embarcations. Elle aura lieu le mardi 11 septembre dans le golfe de Terrier; la rive et les hauvours seront éclairées à giorno.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 20 au 26 août: France 600, Suisse 378, Allemagne 366, Angleterre 550, Amérique 184, Russie 156, Autriche 59, Italie 58, Belgique 40. Divers: Pays-Bas, Espagne, Danemark, Etrurie-Balkans, Asie, Afrique, Australie, Grèce, Japon 89. — Total: 2,255.

Russland. Allen Eisenbahnen einen Sanitätswagen mit Rettungskrägen und sonstigen Behelfen beizubringen, die russische Regierung aus Anlass des fliegenden Eisenbahnunfalls, der in der Nähe von Rom bei einem Zug erfolgte, in welchem sich auch der Grossfürst Konstantin von Russland befand, angeordnet.

Die liebe Konkurrenz im Kampf ums Dasein zwischen den Blättern ist eine höchst interessante, was jedoch allerhöchstens in dieser Richtung Bekanntnis übersteigen dürfte, das kann man gegenwärtig am Bahnhofplatz in Zürich wahrnehmen. Man muss es gesehen haben, um es für möglich zu halten, dass der Herr auf der Polizei war. Wir wissen's nicht. Tags darauf kam der Herr der Droschke vor, gehalten, zahlte und holte, ohne ein Wort zu sagen, seine Habseligkeiten und fuhr wieder von dannen. Er war schéint eines bessern belehrt worden.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 18. bis 24. August 1900: Deutsche 587, Engländer 261, Schweizer 378, Franzosen 83, Holländer 65, Belgier 53, Russen 65, Österreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 65, Dänen, Schweden, Norweger 6, Amerikaner 42, Angehörige anderer Nationalitäten 25. Total 1678. Davos waren 413 Passanten.

Tsingtau-Hotel-Aktiengesellschaft nennt sich ein Unternehmen, an dessen Spitze ein Berliner als Direktor steht. Die Gesellschaft wurde mit einem Kapital von 5 Millionen Mark gegründet mit dem Zweck, Tsinling (Kiautschou) ein Hotel zu errichten, um dadurch die Ansiedlung zu erleichtern. Das in genannter Stadt bereits befindliche „Hotel Prinz Heinrich“ ist von der Gesellschaft angekauft worden.

Lausanne. Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzerns vom 16. bis 31. August 1900 abgelegten Fremden:

	1899	1898
Deutschland	6272	6145
Oesterreich-Ungarn	1116	547
Grossbritannien	2190	2783
Verein. Staten (U.S.A.) und Canada	2564	1525
Frankreich	2123	2355
Italien	868	599
Belgien und Holland	819	993
Dänemark, Schweden, Norwegen	108	71
Spanien und Portugal	184	78
Russland (mit Ostseoprovinzen)	954	509
Balkanstaaten	152	57
Schweiz	2222	2184
Asien und Afrika (Indien)	155	97
Australien	30	29
Verschiedene Länder	84	51
Personen	19,839	18,021

Total seit Mai 108,319 (1899: 95,102).

Ein Spisseggerstücklein ereignete sich vor einigen Tagen, wie der „Gastwirt“ berichtet, in einem Hotel in Zürich. Kan da eine reinste Fälschung, oder ist es ein Zimmer, Besitzwilligkeit, welche diesem Wirtschen entspricht? Aber kein Zimmer war der Herrschaften seines genug. Alle waren den Leuten zu primitiv, zu wenig Komfort war darin. Schliesslich wollten sie pro Bett absolut keine Fr. bezahlen. Trotzdem sitzt die Familie des Geschäftsräisender, dem der Hotelier, da doch die fremden Herrschaften nicht die übliche Logisgeld herapparen oder anerkennen wollten, das Zimmer der Wirtschen nicht! zeigte Sie um zuerst am einfachen Papiere!, die ihm die Berechtigung, 2 Fr. pro Person verlangen zu dürfen. Vom Konzern keine Rede! Da zeigte der erlistete Wirt, der bei weniger Freiheit der Fremden vielleicht auch mit weniger sich begnügt hätte, um des Streits und daraus los zu werden, auf die Affiche im Zimmer, welche besagt, dass wer nicht konsumiert im Hotel, 50 Cts. mehr Logements zu bezahlen habe und forderte nun extra, wie er Recht hatte, Fr. 45.—. „Wir bezahlen's nicht!“ zeigen Sie uns zuerst am einfachen Papiere! Der Wirt aber erwiderte, dass die Preise zu zahlen habe, wenn der Herr auf die Polizei kommt. — „Wir bezahlen's nicht!“ forderte ihn der Herr Fremde auf. Der Wirt erwiderte, er hätte dort nichts zu thun, der Herr möge allein dort sein Recht suchen. Das Geplänkel schimpfend zog das noble Pärchen ab. Ob es auf der Polizei war? Wir wissen's nicht. Tags darauf kam der Herr der Droschke vor, gehalten, zahlte und holte, ohne ein Wort zu sagen, seine Habseligkeiten und fuhr wieder von dannen. Er war schéint eines besseren belehrt worden.

Witterung im Juli 1900. Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage			
	mit	Regen	Schnee	Nebel
Zürich	14	0	0	9
Basel	12	0	0	5
Neuchâtel	10	0	0	9
Genf	9	0	0	10
Bern	7	0	1	7
Luzern	15	0	1	9
St. Gallen	14	0	1	9
Lugano	8	0	0	13
Chur	11	0	0	8
Davos	15	2	1	10

Sonnenaufgang in Stunden: Zürich 269, Basel 215, Bern 281, Genf 290, Lugano 328, Davos 210.

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

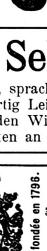
und höher — 4 Meter — franko ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weißer und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Seiden-Blousen

Fr. 4.90



Vins fins de Neuchâtel
SAMUEL CHATENAY
Propriétaire à Neuchâtel
SEPT MEDAILLES D'OR ET D'ARGENT
Expositions universelles, internationales et nationales.
Grand prix collectif Paris 1900.
Marque des hôtels de premier ordre.
Dépot à Paris: J. Huber, 41 rue des Petites Champs.
Dépot à Londres: J. & R. McCracken, 38 Queen Street City EC.

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.

Fasshahnenfabrik und Korkschneiderei.

Wir zeigen hierdurch den geehrten Herren Wirten und Hoteliers an, dass wir in folgenden Schweizerstädten Generaldepots unserer patentierten Fasshahnen einget. Pat. 7337 errichtet haben:

Basel	HH. Schneberger & Co.
Bern	Hrn. C. R. Ziegler
Luzern	HH. Meyer, Sibler & Co.
Thun	Hrn. Leopold-Born
Zürich	HH. Ganter & Co., Ganter, Sibler & Co.

Allseitig solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück.

Directeur — Chef de réception

gesucht

der 4 Hauptsprachen mächtig, präsentationsfähig, mit Referenzen von Häusern nur allerersten Ranges, zu eventuell sofortigem Eintritt. Nur solche Rekflentanten wollen sich melden, die sich zu mehrjährigem Engagement entschlossen können. Verheiratete nicht ausgeschlossen.

Offerten an die Expedition dieses Blattes unter Chiffre H 805 R.