

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

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.

Paraissent
• • • le Samedi

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 milli-
mètre-ligne
ou son
espace.



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hoteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.

Herr J. P. Känz, Hotel-Pension Känz,
Schulstr. 28
Herrn J. Ritter, Direktor, Kurhaus Tarasp
(persönl. Mitglied).
Herrn J. Wollfberg, Direktor, Hotel
Waldhaus, Vulpera (persönl. Mitglied).
Herrn M. Kessler, Direkt., Hotel Schweizer-
hof, Vulpera (persönl. Mitglied).

Für den hilfsbedürftigen Kollegen sind ein-
gegangen und werden hiemit verdankt: 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 tut, 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“ be-
gnügte, 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 vieler-
sprechendes Schild „Hotel“. Hier ein Fall,
der typisch genug ist, um erzählt zu werden.

Wir kamen (wir waren nämlich 3 Personen)
in einen kleinen, obwohl in der Nähe der
Bahn und Dampfschiffstation gelegen, doch
wenig frequentierten Ort, in welchem nur ein
paar Häuser zu sehen waren, aber ein ziemlich
grosses Schild „Hotel“ uns entgegenwinkte.
Da wir gerne etwas abseits von den patentierte-
Reiserouten verkehren, 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 Hotel-
besitzerin, könnte sie uns schon geben, aber
im angeregt sich so die deutsche Herr und ihr
Hotel hiebei eine neue zwei Zimmer. Obwohl
es uns leid tat, 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 musste.
Wenn jemand glaubt, ich hätte es dazu ge-
bracht, ihr das Wort Haus oder Gasthof heraus-
zubringen, 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 Aus-
nahmen gehören, so gibt es doch eine Menge
Häuser, die sich unter dem ehrwürdigen Namen
Gasthaus oder Gasthof recht gut präsentieren,
unter dem pompösen Titel „Hotel“ aber ge-

radezu eine Karikatur bilden. Es giebt ja
leider schon viel zu viel der fälschlichen Nach-
ahmungen, die vom wirklichen Hotel nur den
Namen angenommen haben, warum die Zahl
noch vermehren durch gute, ehrbare, alte
Häuser, welche dieses Titels gar nicht bedürfen?
Es schmerzt mich immer, solche Zerrbilder zu
sehen. Wenn man diese hübschen, alten Holz-
häuser betrachtet, erfährt sich das Auge: er-
blickt 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,
den es schadet dem guten Namen der Schweiz,
die ja mit Recht berühmt ist wegen seiner
müsterhaften Hotels. Jedem das Seine! Lasse
man den Landwirten ihr „Gasthaus“ und
nenne nur solche Geschäfte Hotels, welche un-
gefähr 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 be-
deutende 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. „Glacé de viande“.

1. Ein gleicher Fall: Entwendung von *Glacé de viande*, ist mir vor einigen Jahren passiert
und bin ich dabei folgendermassen vorgegangen.
Während einiger Zeit habe ich jeden Abend
genau Ab- und Zunahme der bereiteten *Glacé de viande* kontrolliert und zu gleicher Zeit aus-
gespioniert, 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 *Glacé de viande* diesem
sauberen Burschen abkauften. Nun machte ich
kurzen Prozess; betreffende Abnehmer mussten
mir ihre Bücher vorweisen unter Androhung
polizeilicher Anzeige. Nach Gewichkonstatierung
der dem Koch abgekauften *Glacé* — 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 gericht-
lich klagen werde. Natürlich zog er vor, mich
zu entschädigen und wurde dann sofort ent-
lassen.

Leider giebt es gewisse Hotels, welche
ihren Köchen den Verkauf der *Glacé de viande*
gestatten und sich dadurch wissenschaftlich selbst
beistehen lassen. Bezahlen wir unsere Köche
voll und gut nach deren Leistungen und fort
mit allen Nebensparten, 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 be-
antworten. Ich schicke voraus, dass ich selbst
Koch war und die von dem Fragesteller ange-
führte Thatsache aus eigener Anschauung kenne.

Es wunderte mich, dass dieses Thema nicht
schon längst ventilirt wurde, der Grund wird
aber hauptsächlich darin zu suchen sein, dass
sich diese *Glacéfabrikation* leicht verheimlichen
lässt und der Kontrolle entgeht. Es ist that-
sächlich bei vielen Franzosen und leider auch

Schweizern Usus, während der Saison möglichst
viel *Glacé de viande* zu produzieren und dann
am Ende der Saison die Beute unter Chef,
Sancier, Rotisseur und event. Gardemanger zu
teilen. Begünstigt wird diese Gesellschaft event.
noch durch den Comestibleshändler, was um so
leichter ist, wenn derselbe auf dem Platze selbst
ein Geschäft hat. Vor zirka 12 Jahren war, wenn
ich mich nicht irre, der Preis der *Glacé* 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 *Glacéhandels* als einen Diebstahl;
denn es ist leicht und unauffällig möglich,
Fleisch für diesen Zweck verschwinden zu lassen
unter dem Vorwand, einen kräftigen *Jus de Rôti*
zu bedürfen. Zu einem Kilo *Glacé* braucht es
mindestens 5—8 Kilo Fleisch und Knochen.

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

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

3. Die Herstellung von *Glacé de viande*
vonseiten und zu Gunsten des Küchenchefs
ist als Diebstahl zu qualifizieren und sollte
diese Unart, die jedoch meistens nur von fran-
zösischen Chefs praktiziert wird, schon längst
liberal verboten sein.

Mein Chef hat es auch versucht. Das erste
Mal habe ich ihm mit Entlassung gedroht, das
zweite Mal habe ihn sofort weggeschickt, ohne
irgend welche Entschädigung. Ich bedinge es
kontraktlich aus, dass keine *Glacé de viande*
verkauft werden darf. Selbstredend giebt 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 Dieb-
stahl.

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

Ein Kilo *Glacé de viande* wird in Frank-
reich für Fr. 5.— verkauft, in der Schweiz ist
sie im Handel nicht oft zu finden. Wenn die
Glacé de viande in einem Hotel nur von Ab-
fällen, 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 *Glacé de viande* schöne Stücke Fleisch,
überhaupt noch brauchbares Fleisch genommen,
so betrachtet man dies in Frankreich als Be-
trag und der Koch wird an die Luft gesetzt;
in der Schweiz, da wo sie für das Haus ge-
macht wird, müsste man es als Vergütung
seitens des Chef betrachten, in dem von dem
Fragesteller erwähnten Fall dagegen hätte ich
trotz der Saison den Koch zur Rede gestellt und
ihm erklärt, dass er die *Glacé* 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 Holz-
kasten mit Zinkblech ausgeschlagen.

Ich liess mir einen Cementkasten für Fr. 250.—
erstellen, doch schon nach 2 Jahren war der-
selbe defektoös 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 Erfah-
rung mitteilen, dass dieselben riesige „Eis-
fresser“ sind und ich dieselben nach 1 1/2-
jährigem Gebrauch zerstört habe und seither
mit den gewöhnlichen (Mittleis) 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 Aus-
sagen des Chefs, haben sich dieselben bewährt.
Jeder hatte einen Ablauf, war 50 cm tief,
1 m breit und 1 1/2 lang, gedeckt waren sie
nicht, wohl aber die Ware, welche auf dem
Eise lag, mit Tüchern. 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 Glacé de viande.

Monsieur le rédacteur!

Je me permets d'avoir recours à votre obli-
geance 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 journellement depuis 6—8 semaines,
pour son usage particulier, 1—2 kilos de *glacé de viande*, dont il tire profit après l'avoir em-
ballée 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 *glacé* les os et de
beaux quartiers de viande. La *glacé* 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 *glacé*, quel
est la voie la plus correcte à suivre dans cette
affaire, quelle est la retenue que je serais en
droit de faire sur le salaire du chef et quel
est le point de vue juridique applicable à la
question. J'ajoute qu'il n'y a eu entre le chef
et moi aucune convention, ni verbale ni écrite,
en ce qui concerne la *glacé*. J. C.

RÉPONSES:

1. Je me suis trouvé il y a quelques années
dans un cas analogue: détournement de *glacé de viande*, et voici comment j'ai procédé. J'ai
contrôlé exactement tous les soirs, pendant un
certain temps, l'augmentation et la diminution
de la *glacé de viande* préparée, tout en cherchant
à découvrir où le voleur — je ne puis donner
un autre titre à un chef tel que celui-ci —
écoulait sa marchandise. A ma grande sur-
prise, il se trouve que c'était mon propre four-
nisseur de comestibles et mon confiseur qui
achetaient la *glacé de viande* à ce joli monsieur.
Je n'hésitai pas; j'obligeai, sous peine de plainte
à la police, les preneurs en question à me
montrer leur comptabilité. Après avoir constaté
le poids de la *glacé* vendue par le chef — à
raison de fr. 2.50 le kilo — j'en fixai le prix

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 traîner 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 voler sciemment. Payons nos chefs sans lésiner, en conformité de leurs aptitudes, et supprimons tous ces petits bénéfices qui ne font que nous porter le plus grand préjudice.

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'ai pas fait des 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 saurais 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.

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, de 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. L'emploi, pour la préparation de la glace, de beaux quartiers de viande ou de morceaux utilisables autrement, est considéré en France comme escroquerie et le chef se voit mis à la porte; en Suisse, là où elle est préparée pour la maison, on devrait considérer ce procédé comme une prodigalité de la part du chef; dans le cas cité par l'auteur de la question, j'aurais cependant, malgré la saison, mis le chef en demeure de s'expliquer et je lui aurais déclaré qu'il devrait fabriquer la glace pour moi et non pour lui.

J. W.

Question concernant les glaciers de ciment.

L'un des Messieurs mes collègues pourrait-il me dire s'il est recommandable d'établir pour le garde-manger des glaciers 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 glaciers de ciment ne sont pas recommandables. La consommation de la glace me paraît être le double de celle d'une bonne glacière de bois doublée de zinc.

Je me suis fait confectionner une glacière 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 confrères qui possédaient eux-aussi des glaciers de ciment sont du même avis que moi.

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

R. A.

3. Le Savoy Hôtel au Caire possède des glaciers de ciment dont, à ma connaissance et 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 1 1/2 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 glaciers de bois. Ce qui est positif, c'est que les fruits d'établissement sont plus bas et qu'au point de vue de la propreté, 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 su 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 inondés 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 plaie des bureaux de placement. Moyennant une minime 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 quatorze 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 ténors, 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, MM. Bernard 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 appointements 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 fonctionnent 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 prix?

— Non. Il n'y a plus de grandes tables en France. Dans notre pays, il n'est plus de maison dépensant pour la cuisine deux cent à trois cent mille francs par an. Cela a disparu avec les Tuileries et le rôle de la noblesse. Autrefois, les ministres mettaient leur honneur à ce qu'on 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 prélats, 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.)

Kleine Chronik.

(Mittellungen 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 Staffler ist eröffnet worden. Direktor ist Herr Stürlein.

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

Basel. (Mitgeteilt vom Öffentl. Verkehrsbureau.) Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements sind während des verflossenen Monats August in den Gasthöfen Basels 23,174 Fremde abgestiegen. (August 1899: 23,572).

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrsbureaus haben im Monat August 1900 in den stadtbernerischen Gasthöfen 27,286 Personen genächtigt (1899: 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 viennoise, avec feu d'artifice, concours et défilé d'embarcations. Elle aura lieu le mardi 11 septembre dans le golfe de Territet; la rive et les hauts eurs seront éclairés 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 396, Angleterre 350, Amérique 184, Russie 155, Autriche 59, Italie 58, Belgique 46. Divers: Pays-Bas, Espagne, Danemark, Etats-Balkans, Asie, Afrique, Australie, Grèce, Japon 89. — Total: 2285.

Russland. Allen Eisenbahnzügen einen Sanitätswagen mit Rettungskasten und sonstigen Behelfen beizugeben, hat die russische Regierung aus Anlass des jüngsten Eisenbahnunfalles, 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 zeigt oft sonderbare Blüten, so auch im Hotelwesen: was jedoch alles bis anhin in dieser Richtung Bekannte übersteigen dürfte, das kann man gegenwärtig am Bahnhofplatz in Zürich wahrnehmen. Man muss es gesehen haben, um es für möglich halten zu können. Wir wollen vorläufig nicht deutlicher sein, da die Angelegenheit zu einem Rechtsstreit geworden, dessen Ausgang für den Unbefangenen nicht zweifelhaft sein kann.

Davos. Amtliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 18. bis 31. August 1900: Deutsche 587, Engländer 261, Schweizer 378, Franzosen 83, Holländer 65, Belgier 53, Russen 66, Oesterreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 65, Dänen, Schweden, Norweger 6, Amerikaner 42, Angehörige anderer Nationalitäten 25. Total 1678. Darunter waren 413 Passanten.

Teingtau-Hotel-Aktiengesellschaft nennt sich ein Unternehmen, an dessen Spitze ein Berliner als Direktor steht. Die Gesellschaft wurde mit einem Grundkapital von 5 Millionen Mark gegründet mit dem Zweck, in Teingtau (Kiautschau) Hotels zu errichten, um dadurch die Auslandsreise zu erleichtern. In der genannten Stadt bereits befindliche „Hotel Prinz Heinrich“ ist von der Gesellschaft angekauft worden.

Luzern. Verzeichnis der in den Gasthöfen und Pensionen Luzerns vom 16. bis 31. August 1900 abgestiegenen Fremden:		
	1900	1899
Deutschland	6272	6145
Oesterreich-Ungarn	1116	547
Grossbritannien	2190	2783
Verein. Staaten (U.S.A.) und Canada	2954	2783
Frankreich	2123	2355
Italien	868	599
Belgien und Holland	819	993
Dänemark, Schweden, Norwegen	108	71
Spanien und Portugal	182	78
Russland (mit Ostseeprovinzen)	154	507
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 Spiessbürgerstecklein ereignete sich vor einigen Tagen, wie der „Gastwirt“ berichtet, in einem Hotel in Zürich. Kam da eine reisende Familie und verlangte ein Zimmer. Bereitwillig wurde diesem Wunsche entsprochen. Aber kein Zimmer war den Herrschaften schon genug. Alle waren den Leuten zu primitiv, zu wenig Komfort war darin. Schliesslich wollten sie pro Bett absolut keine 2 Fr. bezahlen. Trotzdem stieg die Familie auf das Zimmer. Unterdessen kam ein bekannter Geschäftsreisender, dem der Hoteller, da doch die fremden Herrschaften nicht das übliche Logisgeld herabpöbeln oder anerkennen wollten, das Zimmer der Fremden anwies. Jetzt weigerten sich dieselben aber energisch, das Zimmer zu verlassen. Vom Zahlen oder stillschweigendem Anerkennen des Logisgeldes aber wollten sie trotzdem nichts wissen. „Wir bezahlen nicht 2 Franken“, wiederholten sie hartnäckig. Hinaus werfen konnte der Hoteller die Herrschaften nun doch nicht, da sie sich einfach weigerten, das Zimmer zu verlassen. Der verschäufte reisende musste nun wohl oder übel auf das Zimmer verzichten und konnte mit Not anderwärts untergebracht werden. Am Morgen drauf, als die Fremden verreisen wollten, weigerten sie sich ebenso entschieden, wie am Abend vorher, das verlangte, übliche Logisgeld zu bezahlen. „Wir zahlen nicht so viel!“, war wieder die stereotypische Antwort. „Ja! der Herr Gemahl verlangt, unglaublich! vom Hoteller „amtliche Papiere“, die ihm die Berechtigung geben, 2 Fr. pro Person verlangen zu dürfen. Von konsumierten keine Rede! Da zeigte der entristete 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 Logisgeld zu bezahlen habe und forderte nun extra, wie er Recht hatte, Fr.4.50. „Wir bezahlen's nicht!“, zeigten Sie uns zuerst „amtliche Papiere!“ Der Wirt aber erwiderte, dass er die Preise zu machen habe und ohne amtliche Vorschriften. Er erwiderte kurz, dass er bei Nichtzahlung einfach das Gepäck zurückbehalte. „Kommen Sie mit mir auf die Polizei!“ forderte ihn der Herr Fremde auf. Der Wirt erwiderte, er hätte dort nichts zu thun, der Herr möge allein dort sein Recht suchen. Das Gepäck aber behalte er bis zur Bezahlung. Zetzelnd und schimpfend zog das noble Pärchen ab. Ob es auf der Polizei war? Wir wissen's nicht. Tags darauf kam der Herr per Droschke vorgefahren, zahlte und holte, ohne ein Wort zu sagen, seine Habseligkeiten und fuhr wieder von dannen. Er war scheinbar eines bessern belehrt worden.

Witterung im Juli 1900.

Bericht der schweizer meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage					
	mit Regen	Schnee	Nebel	heile	trübe	mit starkem Wind
Zürich	14	0	0	9	8	8
Basel	12	0	0	5	8	9
Neuchâtel	10	0	0	9	7	10
Genève	9	0	0	10	6	15
Bern	7	0	1	7	8	7
Luzern	15	0	1	9	9	4
St. Gallen	14	0	1	9	10	2
Lugano	8	0	0	13	2	4
Chur	11	0	0	8	10	7
Davos	15	2	1	10	10	1

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

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

Seiden-Blousen Fr. 4.90

Sekretär-Kassier,
tüchtiger, sprachkundiger, mit den besten Referenzen versehen, gegenwärtig Leiter einer feinen Sommerrestauration, sucht auf kommenden Winter passende Stellung, Jahresstellung bevorzugt. Offerten an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 800 R.

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

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.
Fasshahnenfabrik und Korkschneiderei.

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

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

Unsere Hahnen sind solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück. Allfällige fehlerhafte Stücke werden ausstandslos umgetauscht.

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 acht, wenn direkt von mir bezogen.

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Directeur — Chef de réception
— gesucht

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

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