

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

Artikel: Les cuisiniers de Paris
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523030>

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: 03.05.2026

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

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 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. 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'ai 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 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. 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, de os, de déchets, etc., ils 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. M. J.

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 frais 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 recrutait 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 retraite a sonné pour eux, nous leur servons la rente d'un capital de huit mille francs.

— 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'un 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 fonctionne notre association. Nous sommes de près tous 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.)



(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 Staffler ist eröffnet worden. Direktor ist Herr Stürli.

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

Basel. (Mitgeteilt vom Offentl. Verkehrs-Bureau.) 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 Verkehrs-Bureaus haben im Monat August 1900 in den städtischen 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 villégiature, 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 366, 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 Sanitäts-wagen 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 um Dasein zeigt oft sonderbare Blüten, so auch im Hotel-wesen; was jedoch alles bis anhin in dieser Richtung Bekannte überstiegen 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 24. August 1900: Deutsche 587, Engländer 261, Schweizer 378, Franzosen 83, Holländer 65, Belgier 53, Russen 65, Oesterreicher 48, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 65, Dänen, Schweden, Norweger 6, Amerikaner 42, Angehörige anderer Nationalitäten 25. Total 1678. Darunter waren 413 Passanten.

Tsingtau-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 Tsingtau (Kiautschau) Hotels zu errichten, um dadurch die Ansiedlung zu erleichtern. Das in genannter 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:

Deutschland	1900	1899
Oesterreich-Ungarn	6272	6145
Grossbritannien	1116	517
Yerein. Staaten (U.S.A.) und Canada	2190	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)	954	507
Balkanstaaten	152	57
Schweiz	2322	2184
Asien und Afrika (Indien)	155	97
Australien	30	29
Verschiedene Länder	84	51
Personen		19,839
Total seit Mai 1903/19 (1899: 95,102).		

Ein Spiessbürgerstöklein 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 schön 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 Geschäftsfreund, dem der Hotelier, da doch die fremden Herrschaften nicht das übliche Logisgeld herbrachten 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 Hotelier die Herrschaften nun doch nicht, da sie sich einfach weigerten, das Zimmer zu verlassen. Der Geschäftsfreund 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 verlangte, ungläublich! vom Hotelier „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 weiser 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 Logement 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 Nichtbezahlung 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. Zetternd 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 scheinens eines bessern belehrt worden.

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

(Le Matin.)

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 E.C.

Akt.-Ges. Griesser in St. Gallen.

Fasshahnenfabrik und Korkschneiderei.

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

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

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

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.

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.

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.