

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

Rubrik: Witterung im Juli 1900

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: 31.12.2025

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 voleur 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'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 rotisseur 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, que d'os, de déchets, etc., il est d'usage en France d'en abandonner la vente au chef à titre de *fratification*; 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 de 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 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 glacières de bois. 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 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 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 appoiments 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'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 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 Stäffler ist eröffnet worden. Direktor ist Herr Stäffler.

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

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

Bern. Laut Mitteilung des Offiziellen Verkehrs-bureau haben im Monat August 1899 in den stadtberischen Gasthäusern 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 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 hau eurs seront éclairées à giorno.

Lausanne. Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 20 au 26 aout: France 600, Suisse 378, Allemagne 366, Angleterre 350, Amérique 184, Russie 156, Autriche 59, Italie 38, Belgique 40. Divers: Pays-Bas, Espagne, Danemark, Ets-Balkans, Asie, Afrique, Australie, Grèce, Japon 89. — Total: 2,255.

Russland. Allen Eisenbahnzügen einen Sanitätswagen mit Rettungskräften und sonstigen Beifahrern an Bord, die russische Regierung aus Anlass des fliegenden Eisenbahnunfalls, der in der Nähe von Rostow bei einem Zug erfolgte, in welchem sich auch der Grossfürst Konstantin von Russland befand, angeordnet.

Die liebe Konkurrenz im Kampf ums Dasein zwischen den beiden Blättern ist, wie ich weiß, was jedoch aller bis aulin in dieser Richtung Bekanntheit 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 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. Davon 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) zu errichten. Das erzielte um dasch die Ansiedlung zu erleichtern. Das in genannter Stadt bereits befindliche „Hotel Prinz Heinrich“ ist von der Gesellschaft angekauft worden.

Das Verzeichnis der in den Gasthäusern und Pensionen Luzerns vom 16. bis 31. August 1900 abge- stiegenen Fremden:

	1900	1899
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	183	78
Italien und (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 Spissbürgerstücklein ereignete sich vor einigen Tagen, wie der „Gastwirt“ berichtet, in einem Hotel in Zürich. Kann da einen reinen Fälschung, einen einzigen, ein Zimmer, bestellt haben, wurde diesem Wirtchen entschuldigt. Aber kein Zimmer war darin. Schliesslich wollten sie pro Bett absolut keine 2 Fr. bezahlen. Trotzdem sitzt die Familie des Wirtsreisender, dem der Hotelier, da doch die fremden Herrschaften nicht die übliche Logisgeld herappeln oder anerkennen wollten, das Zimmer der Fremden anwies. Jetzt weigerten sich diese beiden energisch, das Zimmer zu verlassen. Vom Zimmerschlosser, stellte er sich zu verhindern. „Wir bezahlen nicht 2 Franken!“ wiederholten sie hartnäckig. Hinzu kamen die Herrschaften die Wirtin, die sie sich einfach abwiesen wollten, wie am Abend vorher, das verlangte, übliche Logisgeld zu bezahlen. „Wir zahlen nicht so viel!“ war wieder die stereotypische Antwort. „Ja der Wirt bezahlt nicht!“ zeigte Sie um zu erstaunen. „Wir bezahlen nicht!“ Der Wirt aber erwiderte, dass er die Preise zu zahlen habe, und er sei nicht verpflichtet, die Wirtin zu bezahlen. Er schimpfte kurz, dass er bei Nichtzahlung einfach das Geplätzl! forderte ihn der Herr Fremde auf. Der Wirt erwiderte, er hätte dort nichts zu thun, der Herr möge allein dort sein Recht suchen. Das Geplätzl schimpfend zog das noble Pärchen ab. Ob es auf der Polizei war? Wir wissen's nicht. Tags darauf kam der Herr der Droschke vor, gefahren, zahlte und holte, ohne ein Wort zu sagen, seine Habseligkeiten und fuhr wieder von dannen. Er war scheinbar eines besseren belehrt worden.

Witterung im Juli 1900.

Bericht der schweizer. meteorologischen Centralanstalt.

	Zahl der Tage				mit	starkem Wind	
	mit	Regen	Schnee	Nebel	helle	trübe	
Zürich	14	0	0	9	8	8	
Basel	12	0	0	5	8	9	
Neuchâtel	10	0	0	9	7	10	
Genf	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	

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

Hiezu als Beilage: *Offerenblatt 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

Sekretär-Kassier,

tüchtiger, sprachkundiger, mit den besten Referenzen versehen, gegenwärtig Leiter einer feinen Sommerrestauration, sucht auf kommenden Winter passende Stellung, Jahresstellung bevorzugt.

Offeren an die Expedition ds. Bl. unter Chiffre H 800 R.



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.

Unsre Hahnen sind solid gearbeitet und garantieren wir für jedes Stück.

Allfällig fehlerhafte Stücke werden anstandslos umgetauscht.

Directeur — Chef de réception

gesucht

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

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