

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

Artikel: Qui n'entend qu'une cloche, n'entend qu'un son
Autor: E.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523097>

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>

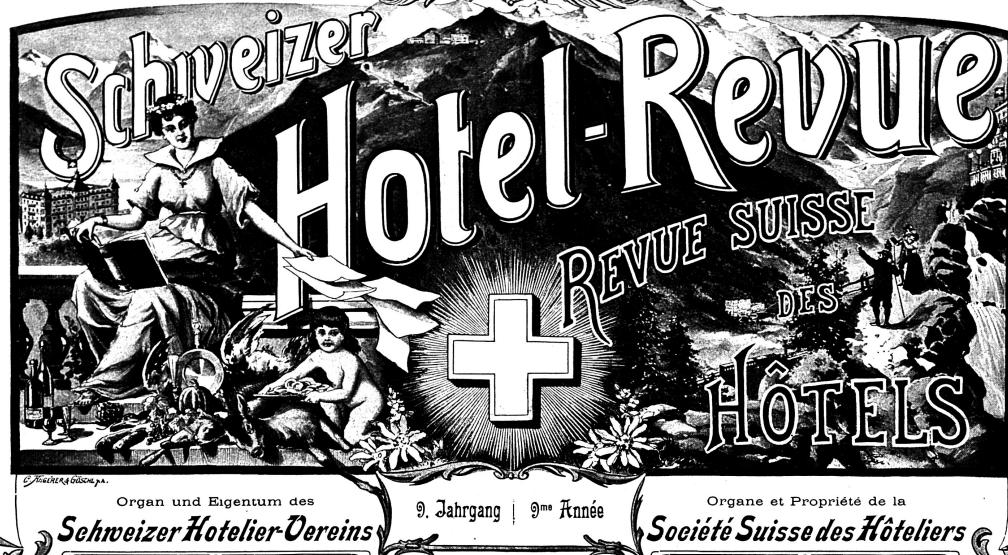
Erscheint +
+ Samstag +

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

Insérat:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Paraisant +
+ 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. per millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent 3 1/4 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

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



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Fridolin Glarner
Bad Stachelberg

im Alter von 74 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen biegen Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebvolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
J. Tschumi.

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.

Empfehlung
Liste de matres

Monsieur G. Eckhardt, Directeur du Grand Hôtel des Bains de Gimel (membre personnel).

An die Tit. Mitglieder,
welche jeneben den Winter über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die hōl. Bitte, uns rechtzeitig ihre Abreise anzugeben, damit die Aenderungen in der Spedition des Vereinsorgans vorgenommen werden können und der regelmässige Erhalt derselben keinen Unterbruch erleidet. Die Exped. der „Schweizer Hotel-Revue“.

MM. les Sociétaires

qui, pendant l'hiver, changent leur domicile, sont priés d'aviser à temps notre bureau de leur départ, afin d'éviter des irrégularités dans l'expédition de l'organe social.

Administration de la „Revue Suisse des Hôtels“.

La rupture de contrat et ses conséquences.

Ce n'est qu'aujourd'hui qu'il nous est possible de dire notre dernier mot dans cette affaire, bien que le Verband dont l'attitude avait motivé notre intervention, ait prononcé depuis des semaines déjà son veto.

Voici les remarques dont la rédaction du Verband fait suivre l'article que nous avons publié dans le n° 28 du 24 juillet:

« Tout d'abord, nous tenons à déclarer que nous condamnons en toutes circonstances la rupture de contrat. La „Revue des Hôtels“ n'est pas sans avoir eu connaissance des mesures prises il y a un an environ par l'administration de notre branche suisse à l'égard des membres de notre société qui se sont rendus coupables de rupture de contrat.

Ces mesures n'étaient pas dépendantes de prétextes davantage de la position que nous occupions face à la question. Nous n'osions pas déclarer même que nous considérons l'exclusion de ces sociétaires comme parfaitement indûe. On ne pourra donc s'empêcher de reconnaître que nous nous plongeons à un point de vue purement objectif qui nous paraît suffire à

justifier les arguments que nous avons avancés pour combattre la „liste noire“.

Pour commencer, nous désirerions préciser les motifs qui amènent ces ruptures de contrat. Ce délit est inconnu dans toute autre profession, à quelque catégorie qu'elle appartienne. L'industrie hôtelière seule le considère comme tel, ce qui prouve d'emblée que cette industrie doit présenter des points faibles qui seuls peuvent donner naissance à cette vilaine rupture de contrat. Ces points faibles sont, en deux mots, le traitement ou mieux l'absence de traitement, et le mode de faire en usage pour empêcher l'employé.

Si l'employé d'hôtel recevait, en place de l'assurance de pourboires plus ou moins hypothétiques, un salaire fixe et suffisant, si dès le moment de l'engagement il pouvait se dire avec certitude: je gagnerai tant!, la rupture de contrat ne se produirait plus. Personne en effet, ne songerait à accepter une place quand il sait d'avance qu'elle ne lui suffira pas. De nos jours, au contraire, l'employé d'hôtel est dans l'ignorance la plus absolue du gain auquel il peut s'attendre dans sa position nouvelle. Il est réduit à s'en tenir à ses hypothèses, aux assertions du patron (assertions pour lesquelles ce dernier lui-même ne prend aucune responsabilité) et se fie à ses propres calculs. Pourtant, l'employé d'hôtel, l'engagement est pareil à une huile de savon: les espérances préconçues s'évanouissent au moindre souffle et bien loin de gagner, on y va bien souvent de sa poche. Le sommelier p. ex. qui a accepté une place dans un hôtel sans être suffisamment orienté sur la marche de cette maison, se voit informé après coup, par des collègues au courant des choses, du montant des recettes afférentes au poste qu'il se prépare à occuper. Voyant qu'il ne gagnera rien ou beaucoup moins qu'il n'en avait l'espérance, il devient peur, et il peut arriver facilement que ce jeune homme, au bout d'un certain temps insatisfaisant, qui l'empêche de se rendre compte de l'importance et du caractère délictueux de sa manière d'agir, se laisse entraîner à rompre son contrat. Il saisit un prétexte quelconque pour se dédire, sans même penser à mal.

On voit comment se produisent ces ruptures de contrat, et sans les excuser, on concorde néanmoins qu'elles soient la conséquence inévitable d'un système qui n'est pratiqué dans aucune autre profession. C'est que l'employé d'hôtel est un produit des circonstances dans lesquelles il se trouve. Nous venons de dire que très souvent le jeune homme qui donne son décret à la mort doit même penser à mal. Quoi de plus naturel! Mais il peut être évidemment, dans l'exercice de sa profession, de la faciliter avec laquelle le patron réalise un engagement? Bien souvent il suffit de la plainte d'un client ou d'une méprise insignifiante pour provoquer le congé donné à l'employé, parfois même son renvoi immédiat. Le règlement intérieur est un auxiliaire précieux pour les patrons dans les cas de ce genre, car il est toujours facile d'y trouver un passage, un paragraphe qui justifie le renvoi.

Nous n'accusons personne et nous sommes loin de vouloir déclamer un croc-en-jambe au règlement intérieur des tenues d'office. Mais nous disons ad ouïens que l'employé d'hôtel est ce que les circonstances le font. C'est d'en haut que doit lui venir la conviction que le terme „position“ est inséparable du celui de „fixe“: dès lors la rupture de contrat se fera de plus en plus rare, et finira même par disparaître entièrement.

Pour en revenir à la „liste noire“, nous ferons remarquer que c'est la „Revue des Hôtels“ elle-même qui nous a fourni la preuve de son inutilité. En effet, les apparitions de cette liste ont été jusqu'ici si peu fréquentes qu'il est permis d'en conclure que la rupture de contrat ne se produit que rarement. A quoi bon alors faire une liste? Faut-il, pour quelques brèves galères, mettre au pilori la corporation toute entière? Pourquoi cette provocation, qui paraît positivement appeler à grands cris des représailles?

La Société suisse des hôteliers ne sait-elle pas qu'il y a des hôteliers qui eux aussi se rendent coupables, dans le même sens, de rupture de contrat? Nous connaissons nombreux de cas où l'hôtelier a saisi des prétextes futilis pour résilier un engagement? Que de maitres d'hôtel qui — vu le petit nombre des clients — vont venir leur personnel plusieurs semaines après le terme fixé, sans l'indemniser de son échange volontaire! On voit que la rupture de contrat se produit d'un côté comme de l'autre, seulement les employés qui sont les plus faibles — ont plus d'humanité et qui publient pas de „liste noire“!

Prétrera-t-on que le préjudice causé à l'hôtelier par la rupture de contrat d'un employé est plus grand que celui causé à l'employé par le manque de parole du patron?

Nous croyons que le préjudice causé à l'hôtelier si préjudiciable il y a — est si minime, si insignifiant qu'il ne soit pas justifié, en aucun cas l'institution d'une „liste noire“. En effet, dans la plupart des cas, en présence de la surcharge importante de personnel disponible, il sera facile au patron de trouver dans les 24 heures un remplaçant pour l'em-

ployé qui lui fait faux bond. Il ne lui en coûtera pas 10cts pour la port d'une lettre à l'adresse d'un bureau de placement, bien souvent même un appel téléphonique suffit.

Nous avons démontré l'origine de cette rupture de contrat que, nous le répétons, nous condamnons sans restriction; il en résulte tout naturellement l'institution de la „liste noire“ ne saurait être considérée comme moyen efficace de combattre cet abus. Tout en comprenant l'idée qui a présidé à l'établissement de cette liste, nous ne saurons néanmoins nous en déclarer partisans, car au lieu de convaincre quelques réprobés, ce dont nous avons fait, on a obtenu, au contraire, par ce moyen d'arrêter définitivement la bonne entente qui existe encore entre la majorité des employés et leurs patrons, fait qu'en notre qualité de défenseurs constants de cette bonne entente nous ne pourrions que regretter douloureusement.

C'est donc dans l'intérêt de la bonne cause que nous prions encore une fois la Société des hôteliers de supprimer une institution qui fait beau coup de mal que de bien. Peut-être s'efforceront de combattre la „rupture de contrat“ en prenant le mal à ses racines que nous venons d'indiquer. Quant à l'emploi de la „liste noire“ pour remédier à un abus aussi évident, nous considérons comme immoral, d'une part parce qu'il est au final, d'autre part parce que celui qui est ainsi accusé publiquement se voit privé de tout moyen de défense. La preuve de l„inutilité“ des listes de ce genre n'est pas encore faite.

Nous avons l'espoir que les déclarations que nous venons de faire dans l'intérêt des deux parties en présence seront prises en considération par la Société suisse des hôteliers."

Tel est l'article du Verband. Nous convenons qu'il s'est efforcé de se placer à un point de vue équitable, bien que son argumentation ne soit point exempte de contradictions.

Tout d'abord il condamne, et par principe, la rupture de contrat, en faisant remarquer que la Société de Genève a pris des mesures contre les délinquants et qu'il considère même l'exclusion de sociétaires qui s'en sont rendus coupables comme parfaitement justifiée. Si cette mesure est destinée à être prise au sérieux, quoi de plus utile que notre liste noire qui donne à la Société les noms de ceux qui ont mérité d'être mis à l'index et lui facilite la tâche de séparer l'ivraie du bon grain? Mais voilà, vouloir et mettre à exécution sont choses différentes.

Le Verband n'a pas tort quand il signale les motifs des ruptures de contrat; il est positif que l'incertitude du gain joue un rôle considérable; d'autre part il ne faut pas oublier que l'employé est maître de se faire lui-même sa position, c'est-à-dire que le gain incertain peut être transformé en gain assuré suivant la satisfaction provoquée chez les clients par les services de l'employé.

Le Verband dit que nous lui avons fourni nous-mêmes la preuve de l'utilité de la liste noire, par le fait même que celle-ci ne parait que très rarement. Pourquoi s'en plaint-on alors? Depuis le Nouvel-An, nous avons publié environ 30 cas, de ceux seulement qui ont entraîné des embarras réels. N'est-ce pas plus que suffisant? Il est absolument ridicule de prétendre qu'il est facile au patron de se procurer un remplaçant dans les 24 heures moyennant une dépense de 10cts pour une lettre au placier. La plupart des ruptures de contrat se produisent immédiatement avant l'ouverture de la saison, et ce sont en règle générale les seules dont il soit fait mention; car si l'employé se dédit quelques semaines avant le terme de son engagement, on se contente de faire le poing dans sa poche et on se console en disant que, sans doute, la perte n'est pas grande. Les cas dont nous nous occupons tout spécialement ici sont ceux où l'employé envoie son dédit au moment où il devrait venir occuper son poste, ou même après ce moment, ou enfin ne l'envoie pas du tout.

Le Verband n'est pas sans savoir comment il est difficile, dès les mois d'avril, et surtout de juin, de trouver encore du personnel capable; si un employé en effet n'est pas pu trouver à se caser avant ce terme, on sera toujours en droit de se demander: pourquoi?

D'autre part, nous ne parvenons pas à comprendre en quoi la mise à l'index de quelques individus constituerait une humiliation de la corporation tout entière; nous estimons au contraire que, si la Société de Genève aspire sérieusement à une épuration de ses sociétaires, elle ne saurait que sauver avec empressement l'appui que les patrons lui offrent sous forme de leur liste noire.

Dans le numéro de la semaine dernière du Verband, „un ancien employé“ soutient également la liste noire à quelques considérations, mais il commet l'erreur de s'écartier du sujet et de s'aventurer sur un domaine où nous le suivrons pas, parce qu'il est, en Suisse du moins, sans rapport avec la question en litige. Nous ne répondrons pas à l'auteur de cet article que sur un seul point: en effet, il considère la voie juridique comme la seule admissible quand il s'agit d'obtenir réparation d'une rupture de contrat. C'est parfait en théorie, mais sans valeur aucune dans la pratique. C'est précisément l'absence de moyen juridique, provenant du fait que le coupable ne possède rien, ou n'a pas de domicile fixe, qui a motivé l'institution de la liste noire. C'est, faute de mieux, un acte de légitime défense. Elle rend de bons services, et il est peu probable qu'elle fasse de siôt l'objet de nouvelles discussions au sein de la société; l'avis qui régnait à ce sujet lors de la dernière assemblée générale ne permet aucun doute à cet égard. Celui qui prend sa profession au sérieux n'a pas lieu de s'en inquiéter, les autres ne méritent pas mieux.

>>>

Qui n'entend qu'une cloche, n'entend qu'un son.

Pour justifier ce proverbe nous laissons, en ce qui concerne la fabrication de la glace de viande, la parole à deux Chefs de cuisine:

„Monsieur le Rédacteur!

Je viens vous demander l'hospitalité de votre journal pour donner aussi quelques renseignements sur la glace de viande.

Etant cuisinier, travaillant toujours dans de bonnes maisons et y restant plusieurs saisons, j'ai fait de la glace de viande et même en assez grande quantité. J'en donne une partie à la maison, admettons le tiers, et le reste nous le partageons, mes camarades et moi. Je ne vois pas dans cette chose un vol, car la glace de viande se fait avec les os, les parures et débris de toutes sortes, dont on ne saurait que faire. Jamais je n'ai entendu dire que de bons morceaux de viande faisaient de la glace; ce ne sont uniquement que les os qui donnent la force nécessaire au jus servant à faire la glace.

Si MM. les Hôteliers renvoient de chez eux tous les cuisiniers qui font ou vendent de la glace de viande, les neuf-dixièmes de notre corporation seraient sans travail, et cependant nous pensons être d'honnêtes gens.

Il est heureux, je dois le remarquer, que la plupart de MM. les Hôteliers, des grandes maisons principalement, ont confiance dans leurs chefs et ne regardent pas aux quelques bénéfices qu'ils peuvent tirer de là. Puis, peut-on engager un chef, sous condition de ne faire de la glace de viande seulement que pour la maison? Il ne me semble pas, car dans ce cas, nous n'en perdons pas, ni pour notre patron ni pour nous, et il ne serait pas fait un centime d'économie de plus, puisque la glace de viande ne coûte absolument rien que notre peine pour la faire.

Donc MM. les Hôteliers ont tout intérêt à laisser en état ce qui existe partout et depuis fort longtemps.

En vous remerciant de bien vouloir insérer cette lettre, je vous prie, Monsieur le Rédacteur, d'accepter l'assurance de ma considération très distinguée.

E. F.*

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

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

Le patron en question me fera ici l'honneur de bien vouloir accepter ma désapprobation pour sa demi-mesure. L'on ne doit pas plus épargner un voleur que retenir le salaire d'un ouvrier.

Quant à la question des sirops (?), je ne saurais admettre le droit que peut bien s'arroger un chef de les revendiquer comme lui appartenant. Les sirops troubles, décomposés, peuvent, je crois, toujours être utilisés en les travaillant, et il est du devoir de l'ouvrier consciencieux d'en agir ainsi. Je désapprouve donc d'emblée au chef le droit de les revendiquer comme siens.

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

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

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

J'ajoute que nous applaudissons des deux mains lorsque nous verrons punir un de nos collègues accusé de trafic déshonnête.

J. Béolar, chef de cuisine,
Hôtel Terminus, Neuchâtel. Rédacteur à l'*Art Culinaire* et au *Progrès Culinaire* à Paris.

→*←

Offene Frage.

Sehr geehrter Herr Redakteur!
Ich möchte mir erlauben, ein Thema zur Diskussion zu eröffnen, welches grau gewordenen Kollegen als abgedroschen gelten mag, aber welches ich für der Mühre wert halte, noch einmal zu besprechen und im Prinzip auszuarbeiten, sodass sich für jeden von uns Hoteliers eine Grundlage zur Handhabung bietet, nämlich die Frage: Wie soll sich der Hotelier in Bezug auf Preise für Kutschler und Führer verhalten, welche Fremde in sein Hotel, entweder zum Essen oder zum Wohnen bringen? Diese Frage betrifft hauptsächlich Hoteliers, die an Ausflugspunkten ansässig sind. Angenommen, ein Kutschler bringt 4 Personen, diese bestellen 2 Kaffee simple mit 4 Tassen, Preis ca. 2 Fr.; der Kutschler nimmt ein Mittagessen, $\frac{1}{2}$ Liter Wein, möglicherweise auch einen "Schwarzen" mit Kirsch, macht nach üblichen Preisen ca. Fr. 2.40. In den meisten Fällen wird dem Kutschler die Konsumation nicht angegerechnet, sondern, in der Hoffnung, er werde über kurz oder lang eine bessere Familie bringen, die Sache geschenkt. Oder: Ein Führer bringt einen Herrn, der als Hochtourist dort läuft, eine Tasse Milch trinkt, dazu 3 Eier mit Brot und Butter geniesst, während der Führer zu Nacht speist, gewöhnlich mit $\frac{1}{2}$ Liter, hiefür nur wenig und für sein Nachttquartier garnicht zahlen will.

Könnte nicht von Ihrer Seite oder aus dem Kreise der Mitglieder für uns Alle ein Tarif besprochen oder festgesetzt werden, damit man ein für allemal eine Grundlage hätte, an der man festhalten könnte und der einem Jeden von uns, der sein Geschäft richtig betreibt, zur moralischen Pflicht gemacht würde? In unserer Gegend hatten die Kollegen s. Z. einen solchen Tarif, aber bald stand derselbe, trotz Konventionalstrafen, nur mehr auf dem Papier. —

Ich wäre sehr froh, wenn diese Zeilen dazu führen sollten, Anhaltpunkte zu bekommen, wie dem ledigen Missstande gegenüber Kutschern und Führern abgeholfen werden könnte und hoffe, dass, unter meinen Kollegen solche sind, welche ihre Erfahrungen in den Dienst dieser guten Sache stellen, indem sie unverhohlen ihrer Meinung öffentlich Ausdruck verleihen.

G. B. A.



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

Arth-Rigi-Bahn. Im Monat August wurden 20,488 Personen befördert (1899: 21,628).

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

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

Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 18,000 Personen (1899: 20,28).

Berner Oberland-Bahnen. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 81,000 Personen (1899: 89,968).

Grindelwald. Die Gemeindeversammlung gehörte letzter Tage den Bau einer 3 Meter breiten Strasse von der Station Grind zum unteren Gletscher.

Lugano. Das Hotel Berna, bisher im Besitz der Herren Zimmerlin & Denner, ist in den Alleinbesitz der Frau F. Denner übergegangen.

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

Vitznau-Rigi-Bahn. Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 39,303 Personen (1899: 39,425).

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

Bordighera. Am 25. Sept. trafen hier mehrere Hofschauspieler ein, um Vorbereitungen zu treffen für den desselbst geplanten Aufenthalt der Königin Victoria.

Gurnigel. Letzten Samstag, den 15. September, machte die Gurnigelpost ihre letzte Fahrt; nächsten Sommer wird die Gürbthalbahn das eidgenössische Pellese befürden.

Posschiavo. Das Hotel zum Weissen Kreuz, bestossen Badi, ist auf dem Wege der Versteigerung an Herrn Mathias Schmid in Pontresina übergegangen.

Davos-Platz. Herr J. P. Wernppen, bisheriger Besitzer des Hotel Europe, hat in Gemeinschaft mit Herrn Hugo, bisher Chef in Dr. Turban's Sanatorium, das bekannte Hotel künftig erworben; dasselbe soll nun gründlich restauriert und dann als Geschäft 1. Ranges geführt werden.

Langjährige Dienste. Im Hotel Jungfrau, Eggishorn, zählt der Besitzer, Herr Cathrein, fünf Angestellte mit folgenden Dienstjahren: Alex. Andreggen, Knecht, 27 Jahre; Ant. Clausen, Portier, 21 Jahre; Jos. Albrecht, Bergführer, 20 Jahre; Jos. Elseler 16 Jahre und Ed. Müller, Knecht, 15 Jahre.

Schweizerhof. Der *Grand Prix* halbte Von 9. bis 15. September wurde von 103,125 und von 16. bis 22. September von 104,426 Personen besucht; die Frequenz ist jetzt somit um ca. 25.000 Personen grösser, als in den früheren Wochen.

Waadtländer. Aus einer Mitteilung der waadt-ländischen Weinbaugesellschaft geht hervor, dass die Weinernte dieses Jahres im Kanton Waadt sehr reichlich sein wird, ohne dass jedoch die Ergebnisse des Jahres 1853 erreicht würden. Auch die Qualität wird infolge des schönen Septembers eine vorzügliche sein. Die Preise stellen sich wie folgt: Petite Côte und Umgebung von Lausanne 25 Cts., Grande Côte 23 bis 28 Cts. und Lavaux 35 bis 40 Cts.

Von Klausenpass. Ueber die Spekulation, die sich seitens anderer auf dem Alpenpassage zeigt, berichtet die Gotthard-Zeitung mit der massgebenden Schätzung des Klausenverkehrs in diesem Jahre der Adtler-Tellspiele wegen nicht möglich war, hält man doch auch die Zukunft dieser Alpenstrasse für gesichert. Herr Jauch will das Hotel Posthaus in Urien, das sich ganz manchen Abend als zu klein erwiesen hatte, nahezu vergrössern. Von anderer Seite werden Bauplätze auf der Balm begehrt und in Glarus sollte sich eine Gesellschaftszentrum um ein grösseres Fremdenbetriebsmittel auf dem Urnerboden zu errichten.

Das Kellnerinnung „Friedrich-Franz-Hause“ in Cannes, welches unter dem Protektorat der Grossherzogin Anastasia von Mecklenburg-Schwerin und des Großfürsten Michail Nikolai Romanowitsch steht und am 1. Oktober wieder eröffnet. Dasselbe bietet Hotelzimmern oder erholungsbedürftigen männlichen Hotelangestellten zum Preise von 3 Franken pro Tag gute Wohnung und Verpflegung (einsch. Wein). Es seien hierauf besonders Solche aufmerksam gemacht, die bereits für später festes Engagement im Süden haben. Soweit es möglich ist, werden auch unentgeltlich Stellen nachgewiesen und vermittelt. Das Haus liegt in einem grossen Garten und gewährt freien Blick auf Meer und Gebirge. Ed. hat Lesezimmer, Bibliothek, Unterhaltungs-Spiele. Im Garten Croquetspiel und Turnspiele. Gelegenheit französisch zu lernen. Auftragen und Anmeldungen an die Erwartung erbetnen.

Zürcher Gürbthalbahn. Die Bahn Friederichsbahnen und die Ueberlingen fortgesetzt; auf der württembergischen Seite ist diese Bahn, die allerdings auf württembergischen Territorium kaum vier Kilometer, hat beinahe fertig, und es bedarf nur noch des Anschlusses von Ueberlingen her; auch in Ueberlingen und gegen Friederichsbahn zu haben die Vorarbeiten und Erdarbeiten zum Teil schon begonnen; es werden die Orte Meersburg, Immenstadt, Hagnau etc. Stationen der neuen Bahn werden, nach deren Fertigstellung die Bodensee-Gürbthalbahn vollständig sein wird; sie geht dann von Linz am Rhein Friederichsbahn nach Ueberlingen und Friederichsbahn-Konstanz-Arlesheim-Bodensee-Lauter-Bahn-Lindau und wird der weitesten Dampfschiffahrt auf dem Bodensee ziemlichen Eintrag thun. In zwei Jahren wird die Bahn Friederichsbahn-Ueberlingen eröffnet werden. Wo der Anschluss der württembergischen und badischen Strecke stattfinden wird, steht noch nicht ganz fest.

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:

Ch. Schaad, Zimmermädchen.

Helene Widmer, Saaltöchter von Lengnau.

Joh. Vogt, Portier von Freienwil.

Joseph Wüest, Hausknecht von Büren.

Villars s' Ollons. On vient de poser le faite du bâtiment qui sera le Grand Hotel du Parc, ce nouveau hotel, construit sous les auspices de Mr. Peter-Grönvold, auquel il devrait une grande prospérité à la station de Villars. Le nouvel hotel de la gare que fait construire la Société du chemin de fer Bex-Grön-Villars sera prêt pour le mois de juillet 1901.

Genève. Voici la nationalité et le nombre des personnes qui sont descendues dans les hôtels et pensions de Genève du 1^{er} au 15 septembre: Suisse 1758, Allemagne 1387, Angleterre 642, Autriche-Hongrie 378, Amérique (Etats-Unis) 8 0, Afrique, Asie 28, Australie 8, Belgique 99, Danemark, Suède, Norvège 101, Italie 595, Russie 609, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 121; autres pays 122. Total: 10,903. Total de la quinzaine précédente: 15,402.

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

Ludon-Médoc, le 23 septembre 1900.

J'ai eu l'avantage de vous faire il y a quelque temps pour votre faire venir offrir de ses vins la loterie est restée sans résultat, je le dégustai vivement. Depuis cette époque il est arrivé bien du changement chez nous. Mon beau-père avec qui je vivais en parfait d'accord vient de mourir et comme un malheur ne marche jamais seul, je veux à la veille d'un procès avec mon beau-frère qui paraît vouloir créer des ennemis pour la succession. Nous devons faire l'inventaire sous peu et je ne voudrais pas comprendre 2 barriques vin rouge vieux (1875 et 1876) vin exquis qui sont ma propriété personnelle. Mon beau-frère qui était avec moi dégustait les vins misés de côté pour nous; c'est vous dire que c'est un vin réellement supérieur. Nous avons vendu le parcell 160 francs la barrique. Si vous tenez à avoir en cave un vin extra, ayant du bouquet, qui pourra se conserver plus de 20 ans en bouteilles, prenez m'en une barrique si ce n'est les deux, c'est une affaire exceptionnelle, je vous le garantis, car vous ne trouverez jamais un vin semblable chez un négociant, et vu la pressé où je suis de vous en débarrasser, je consens pour vous décider à vous en céder 120 francs la barrique. Patientez à votre convenance, je vous enverrai le compromis de mon répondeur le plus tôt possible, en attendant de ne pouvoir faire enlever mon vin à temps, et en vous remerciant à l'avance du service que vous me rendrez, je vous pris d'agréer, Monsieur, mes bien respectueuses salutations.

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



Briefkasten.

An Mehrere. Um sich der Belästigungen der Verleger des „Wegweiser für Fremde“, Segessmann & Cie, in Bern zu entledigen, ist es wohl das Einfachste, deren Briefe und Zirkulare entweder nicht zu acceptiren oder sie ungelesen dem Papier zu überwerfen. Ich kann Ihnen jedoch sagen, dass Herr Amtsnotar P. v. Geyrer in Bern als Beauftragte der Schweizchen zu refusieren. Neuerdings nicht benannte Firma mit Abschriften von zwei Anerkennungsbriefen über den Wert ihres Machwerkes an die Öffentlichkeit. Das eine ist entweder eine Gefälligkeitserziehung des betr. Münchner Blattes, welches *irritüllerweise* sagt, dass der „Wegweiser“ unter der Protection der Verkehrsvereine erscheine, oder es ist die Kopie eines vom Vorleger selbst verfassten Empfehlung eines sogen. Waselzettels; das andere verfasst von einem der Verlagsfirma eingehändigten Vertrag, der den Betrieb der Verlagsfirma unterstellt, den Verleger, den Verlagsbüro aus der Unterstiftung der Herrn Amtsnotar P. v. Geyrer in Bern als Beauftragung steht. Man darf sich darüber wundern, wie ein Notar dazu kommt, ein Attest zu beglaubigen, wie keiner Unterschrift trägt; oder sollte Herr v. Geyrer von der Verlagsfirma mystifiziert worden sein?

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:

Ch. Schaad, Zimmermädchen.

Helene Widmer, Saaltöchter von Lengnau.

Joh. Vogt, Portier von Freienwil.

Joseph Wüest, Hausknecht von Büren.

Theater.

Repertoire vom 30. September bis 7. Oktober 1900.

Stadt-Theater in Basel: Sonntag, nachmittags, Die Räuber; abends, Tannhäuser und der Sängerkrieg auf Wartburg. Montag, Die Herren Schuh; Mittwoch, Die Töchter des Eremiten. Donnerstag, Die Hugenotten. Freitag, Der Frischfritz. Sonntag, nachmittags, Kabale und Liebe; abends, Der Bettelstudent.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, abends, Die Hölle und der Mond; Die Fledermaus. Mittwoch, Tannhäuser. Donnerstag, Die Goldgräber. Freitag, Fidelio. Samstag, Hasemanns Töchter. Sonntag, Die Fledermaus.

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

„Henneberg - Seide“

AVIS.

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

Offiziellen Centralbureau in Basel.

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50
 * à 100 " 6.—
 * à 200 " 10.—

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

S. GARBASKY
 Chemistrie de 1^{er} ordre
 Atelier und Bureau:
 Bahnhofstrasse 93, Zürich
 Telefon 3702

Spezialität: Feine Herrenhemden nach Mass in bester Ausführung.
 Catalogus auf Verlangen gratis und franko.

Manchetten-, Kragen-, Unterkragen, Cravatten etc. in grösster Auswahl.

Résinoline
 ist das beste, billigste und einzige wirklich geruchlose trocknet sofort, harzt und schmiert nicht, verhindert jede Staubbildung und ist im Verbrauche doppelt so ausgiebig als ander. Ole.

Man verlange ausdrücklich Résinoline und achte genau auf die derselben eigene, klare, goldbraune Farbe. (Z. 1704)

Engros-Alleintrieb: **C. Blaser, Zürich.**
 Zu haben in den meisten Drogen- und Spezereihandlung. 559