

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

**Rubrik:** Kleine Chronik

#### 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:** 23.08.2025

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

Dans son n° du 24 Août la Revue Suisse des Hôtels a 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 sont 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 coiffer 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 Mühe 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 bestehen 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, hiervor 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 Hochzeitsgäste aus London 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.

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

**Davos-Platz.** Herr J. P. Werners, bisheriger Besitzer des Hotel Europa, 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.

**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 1893 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 vom Alpenpassage zeigte, berichtet die Gotthard-Zeitung mit der annehmenden Schätzung des Klausenverkehrs in diesem Jahre der Altdorfer 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 Abends als zu klein erwiesen hatte, nahtlos vergrössern. Von anderer Seite werden Bauplätze auf der Balm begehrt und in Glarus sollte sich eine Gesellschaftszentrum um ein grösseres Fremdenstättchen 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. Hartlebzimmer, Bibliothek, Unterhaltungs-Spiele. Im Garten Croquetspiel und Turnspiele. Gelegentlich französisch zu lernen. Auftragen und Anmeldungen an die Erwartung erbetens.

**Ueber die Gürbthalbahn.** Die Bahn Friederichsbachhofen 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 Friederichsbach 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 Friederichsbach nach Ueberlingen und Friederichsbach-Konstanz, also Rorschach-Wattwil-Lauterbrunnen-Lütschinen und wird der weitesten Dampfschiffahrt auf dem Bodensee ziemlichen Eintrag thun. In zwei Jahren wird die Bahn Friederichsbach-Ueberlingen eröffnet werden. Wo der Anschluss der württembergischen und badischen Strecke stattfinden wird, steht noch nicht ganz fest.

**Die Société des Hôtels Beau-Séjour et Rosaria.** à Champel a nommé M. H. Burkard comme Directeur de cet établissement. M. F. Miresch qui depuis de longues années dirigeait ces hôtels, a l'intention de se retirer des affaires.

**Lausanne.** Sont descendus dans les hôtels de premier et de second rangs de Lausanne, du 11 au 17 septembre: Franco 482, Allemagne 360, Suisse 376, Angleterre 331, Amérique 122, Russie 94, Autriche 54, Italie 60, Belgique 31, Pays-Bas 29, Espagne, Danemark, Etats-Balkans, Asie, Afrique, Australie, Grèce 74. Total: 1993.

**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-Godorce, marchand de vin à Ludon-Médoc, la prosperité de la station de Villars, et ce hotel sera aménagé pour être ouvert l'hiver. Le nouvel hotel de la gare qui fait construire la Société du chemin de fer Bex-Grion-Villars sera prêt pour le mois de juin 1901.

**Genève.** Voici la nationalité et le nombre des personnes qui sont descendues dans les hôtels et pensions de Genève du 1<sup>er</sup> 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 envier il y a quelque temps pour votre faire une offre de vente. Ma loterie est restée sans résultat, je le regrette 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 moi 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 (1876 et 1878) en exquise que sont ma propriété personnelle. Mon beau-frère qui était avec moi dans la dégustation les avait mises 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 acheter 120 francs la barrique. Patientez à notre convenance de vous faire connaître le moment où je répondrai le plus tôt possible, continuant 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).



**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 jedoch sagen, dass Herr Amtsnotar P. v. Geyrzer in Bern als Beauftragte der Nahrungsmittel zu refusieren. Neuerdings nicht benannte Firma mit Abschriften von zwei Anerkennungsbriefen über den Wert ihres Machwerkes an die Öffentlichkeit. Das eine ist entweder eine Gefälligkeitserklärung 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 ist offiziell das vom Verlagsfirma eingehändigte Vertragsmodell, und die Firma hat es dem Notar übergeben, den Verkehrsverein zu unterschreiben. Der Herr Amtsnotar P. v. Geyrzer in Bern als Beauftragter steht. Man darf sich darüber wundern, wie ein Notar dazu kommt, ein Attest zu beglaubigen, wie keiner Unterschrift trägt; oder sollte Herr v. Geyrzer von der Verlagsfirma mystifiziert worden sein?

**Des Vertragsbruchs** haben sich schuldig gemacht:  
**Ch. Schaad, Zimmermädchen.**  
**Helene Widmer, Saaltöchter von Lengnau.**  
**Joh. Vogt, Portier von Freienwyl.**  
**Joseph Wüest, Hausknecht von Büron.**

## 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.

Nur ächt, wenn direkt von mir bezogen!

schwarz, weiss und farbig von 95 Cts. bis Fr. 23.30 per Meter

— zu Roben und Blousen! — Franko ins Haus! — Muster

umgehend.

**G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.**

## AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten  
Zeugnisformulare und

## Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fort- während 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

