

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 12

Rubrik: Auskunft erteilt

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: 29.12.2025

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

mettre fin. En présence de pareils abus, on est autorisé à accuser la Direction de la Compagnie de manque de bonne volonté ou de grave négligence, ou bien d'une ignorance complète en matière de réclame.

Nous voulons admettre jusqu'à nouvel ordre, que les sommes de la Compagnie, qui sont en même temps membres des Chambres fédérales, n'avaient aucune connaissance des irrégularités et des agissements peu corrects de leurs successeurs, et que ce n'est que par nos articles qu'ils ont été renseignés.

Ainsi qu'en font les nombreux communiqués que nous avons reçus, le nombre des personnes qui se trouvent lésées par les agissements de la Compagnie suisse des wagons-restaurants, augmente de plus en plus. Les sois-disants fournisseurs des wagons-restaurants dont quelques-uns paient jusqu'à 6000 francs de réclame par an, commencent aussi à s'émuvoir. Ces maisons croyaient que la Compagnie était une société vraiment suisse, ayant le monopole des wagons-restaurants pour toute la Suisse; mais dans le nombre il y en a bien quelques-uns qui ont fourni à la Compagnie plus d'argent que de marchandises. Que veulent-vous? Le beau titre: *Fournisseur des wagons-restaurants suisses* était si séduisant.

Pour aujourd'hui, nous nous bornons à ces quelques remarques; les occasions ne nous manqueront pas pour revenir sur ce sujet.

O. A.

→*→

Un haut fait.

Nous lisons sous ce titre dans la *Wochenschrift*, organe de l'Association internationale des hôteliers, ce qui suit:

Lorsqu'à la suite du nouveau tarif des douanes allemandes la cherté se fit sentir et qu'il y eut partout hausse sur hausse, lorsque, pour combler la mesure, la pénurie de viande vint encore aggraver la situation et menaça de ruiner infailliblement non seulement l'hôtellerie, mais encore toute l'industrie des restaurants et autres établissements publics, le Président de l'Association internationale des Hôteliers, toujours vigilant, convoqua une assemblée extraordinaire à Brunswick, afin de rechercher les moyens de parer au danger. On y entendit les propositions du rapporteur exposant la nécessité et les moyens de rendre de nouveau l'industrie hôtelière rénumératrice et de lui faire gagner de l'argent, ce qui est le but de toute industrie, comme l'avait déclaré si justement, peu auparavant, un grand industriel, le Président du Syndicat des Charbons. On applaudissait à son exposé, mais on en resta là, la discussion n'était pas le résultat positif qu'on avait espéré. On pouvait donc craindre de voir nos confrères, dans leur manque d'union, donner de nouveau le triste spectacle du laisser faire et du laisser aller. Car, si l'on ne profitait pas maintenant de l'occasion propice pour rétablir une juste proportion entre les prix d'hôtel et les prix de revient augmentés, il serait trop tard pour bien longtemps. Par bonheur il en fut autrement; on se remua déjà dans quelques endroits. C'est ainsi que dans l'ouest de l'Allemagne, une convention a été conclue entre les hôtels de premier ordre d'un endroit, et c'est là un haut fait qui mérite d'être inscrit en lettres d'or dans la chronique de l'industrie hôtelière. Nos collègues nous ont permis de publier ce document remarquable dans la Revue hebdomadaire, en omettant le nom de l'endroit et des hôtels en question.

Voici la teneur de cette convention:

Convention réciproque pour l'exercice 1906.

I.

Les soussignés s'engagent réciproquement à observer, à partir du 1er janvier 1906 et provisoirement pour la durée d'un an, les conventions suivantes:

A. En ce qui concerne les vins de l'hôtel et au restaurant.

1. Pour tous les vins, excepté les vins mousseux, 2 demi-bouteilles coûtent en détail 60 pfennigs de plus qu'une bouteille entière.

2. Pour les vins mousseux allemands et français, 2 demi-bouteilles coûtent un marc de plus qu'une bouteille entière.

3. En détail, le vin allemand meilleur marché est coté deux marcs cinquante, le vin français le meilleur marché trois marcs, sur la carte des vins.

4. Pour les vins mousseux allemands, les prix de vente au détail sont fixés au minimum suivant:

Burgf: carte verte M. 7.50
Extra cuvée extra dry 8.50

Cuvée du jubilé 10.

Eckel: Sillery 8.

Grand Verzenay sec 9.

Feist: sec 7.50

Cabinet demi-doux 8.

Fromm: Demi-sec 8.

Sec 8.

H. Red Star extra dry 8.50

Heukel: spéciale 7.50

Cuvée spéciale 9.

Hoch: Kaiserblume sec 8.

Kupferberg: carte dorée 7.50

Premier choix très sec 9.

C. Laurent fils: Sparkling Moselle 8.

Mathews Müller: Champagne s.c. 8.

Rheinberg & Cie: carte dorée M. 7.50, sec 8.

C. H. Schulz: Adlerseit sec 8.

Schuln: Carte blanche 8.

Rheingold sec 9.

Hausmarke 7.

Kroté sec 8.

Aucun vin mousseux allemand ne doit être vendu au détail au moins de 7 marcs la bouteille.

5. Pour les champagnes français, les prix de vente au détail sont fixés au minimum suivant:

Ayala: Extra quality goût américain M. 16.

Brun: Extra quality 20.

Vve Cléopat: Sec, goût américain 17.

Rich: England 18.

1895 Rich England 22.

1899 Dry England 18.

1898 Brut 18.

Deutz & Geldermann: 1895 Grand vin sec 16.

Giesler: Demi-sec	M. 15.
1895 Extra superior dry	17.
George Gold: Sec	16.
Georg Gold: qualità dry	16.
Brut	17.
Charles Heidsieck: Imperial sec	15.
Imperial extra dry, goût américain	16.
Heidsieck & Cie: Monopol	15.
Monopol extra sec	15.
Irroy & Cie: Goût américain	16.
Carte d'or brut	18.
Monopol extra dry	16.
Moët & Chandon: White Star sec	16.
1898 Blue Imperial extra sec	22.
1898 Dry Imperial	34.
Crémant d'Alsace Rosé	16.
G. H. Mum: Carte blanche	15.
Extra dry, goût américain	16.
Cordon rouge	17.
Extra dry Magnum	35.
Pierret & Jouët: Extra quality dry	16.
Extra quality brut	18.
Pieper-Heidsieck: Sec	15.
Sec américain	16.
1892 Brut extra	17.
Pommery & Greno: Carte blanche sec	15.
Asper flag sec	16.
Extra sec	16.
1893 nature	30.
1893 extra sec	30.
1890 extra brut	45.
Louis Roederer: Carte blanche	16.
Grand vin sec	16.
St. Marceaux: Dry Imperial	15.
Wachter & Cie: 1893 Royal Charter sec	16.
Ruinart: Goût américain	15.
Le prix de vente minimum pour le Champagne français ne doit pas descendre au détail au-dessous de 15 marcs la bouteille.	
6. Pour les lieux, les prix de vente par verre sont fixés comme suit:	
Nouvelle Chartreuse jaune M. 1.—, verte	M. 1.25
Bénédictine	1.
Grand Marnier: cordon rouge	1.25
Martini & X. X.	1.25
V. S. O. P.	1.00
Hennessy & C. S. O.	1.75
X. X. X.	1.25
7. Pour les vins du sud, le prix minimum par verre est de M. 1.—.	
8. Pour les eaux minérales, les prix de vente sont fixés au minimum comme suit:	
Apollinaris: M. 1.25, la demi-bouteille	
Biliner Sauerbrunn: la bouteille M. 1.50; Eisbühler la bouteille M. 1.—, demi-bouteille M. 1.50; Kaiser Friedrich la bouteille M. 1.—, la demi-bouteille	
Kroenthaler la bouteille M. 1.—, la demi-bouteille M. 50; Nasau-Selters la bouteille M. 1.25, la demi-bouteille	
Selzerbrunn: Gr. Karben la bouteille M. 1.—, la demi-bouteille M. 2.—; St. Galmier Source Badoit la bouteille M. 2.—.	
Vichy Célestine ou Grande Grille la bouteille M. 2.—	
Eau des selz la bouteille M. 50, Siphon	—.60
9. Pour les bières en bouteilles, les prix suivants sont convenus:	
Bière de table, exportation M. 1.25 la bouteille	
Bière de Munich 1.50	
Bière de Pilsen 2.50 la carafe	
Bière de Pilsen 50 la demi-carafe	
Pale ale 2.50 la bouteille	
1.25 la demi-bouteille	
Stout 2.— la bouteille	
1.25 la demi-bouteille	
B. En ce qui concerne le tableau à l'hôtel et au restaurant.	
1. Le prix du premier déjeuner complet est fixé à 1 marc par personne. Pour le déjeuner servi dans l'appartement on comptera, suivant ce qu'il sera possible, 1.75 à 2 marcs. Le prix d'un œuf à la coque est fixé à 30 pf.	
2. Le prix du lunch est fixé à 4 marcs au minimum et ne doit se composer que de quatre plats au plus et de fromage ou de fruits. Servi dans l'appartement, le prix est de 7 marcs pour une personne, de 6 marcs par tête pour plusieurs personnes.	
3. Le prix du dîner de midi, à part, est de 5 marcs, et il se compose alors de cinq plats et de fromage et fruits, ou de 6 marcs et il se compose alors de six plats et de fromage et de fruits. Le dîner complet coûte, servi dans les étages, 10 marcs pour une personne, 8 marcs par tête pour deux personnes et plus.	
4. Le prix du souper ou dîner du soir est au minimum de 6 marcs et se compose de six plats au plus et de fromage ou de fruits. Le même dîner dans l'appartement, le prix est de 7 marcs pour une personne, de 6 marcs par tête pour plusieurs personnes.	
5. Le prix du souper ou dîner du soir est au minimum de 7 marcs et se compose de six plats au plus et de fromage ou de fruits. Le même dîner dans l'appartement, le prix est de 8 marcs pour une personne, de 7 marcs par tête pour deux personnes et plus.	
6. Pour les luches et soupers, on ne devra servir qu'une salade ou une compôte pour les prix fixés.	
7. Pour les repas d'un domestique, servi dans la salle des domestiques, on comptera 5 marcs par jour y compris la boisson. La pension d'un domestique, y compris la chambre, ne coûtera pas moins de 8 marcs par jour.	
8. Carte de jour.	
a) Hors-d'œuvre: Le prix de vente de 50 grammes est fixé à 4 marcs 50, pour une demi-douzaine d'huîtres natives à 4 marcs, pour une demi-douzaine de ces huîtres à 2 marcs 50. Les hors-d'œuvre ordinaires coûtent 1 marc 50 par tête.	
b) Potages: Une tasse de consommé coûte 75 pf. Les autres potages ne doivent pas figurer sur la carte du jour à moins de 1 marc.	
c) Oeufs: Les plats d'œufs ne doivent pas figurer à moins de 1 marc 50 sur la carte du jour.	
d) Poissons: truites (quatre à la livre) la pièce minimum 50; saumon (300 gr. garni) à partir de 3 marcs 50; saumon (200 gr. garni) à partir de 4 marcs; sole (300 grammes) minimum 3 marcs; sole (300 gr. garni) 4 marcs 50. Les autres poissons minimum de 2 marcs 50 (300 à 375 grammes).	
e) Viandes froides (environ 100 gr.) 2 marcs 50, avec de la volaille 3 marcs 50.	
f) Entrecôte (environ 250 gr. avant la cuisson) minimum 2 marcs 50, sans pommes de terre. Bifteck, filet nature (250 gr. avant la cuisson) 3 marcs. Un morceau de tournefond nature (125 gr. avant la cuisson) minimum 2 marcs 50. Tournedos Rossini 4 marcs. Chateaubriand (une tête avant la cuisson) nature 3 marcs. Côte de veau (250 gr. avant la cuisson) 3 marcs. Escalopes de veau (ensemble 180 gr.) nature 2 marcs 50. Ris de veau nature minimum 3 marcs 50.	
g) Poulet de grain, à partir de 4 marcs; poule, à partir de 12 marcs; caneton nantais, 8 marcs; caneton rouennais, 16 marcs; faisans 8 marcs, perdreau 3 marcs 50.	
h) Légumes: minimum 1 marc 50 la partie. Asperges concombre 3 marcs 50; pommes nature 50 pf, pommes sautées ou frites 75 pf, pommes soufflées ou purée 1 marc.	
i) Compotes: Reines-Claude, mirabelles, prunes, marmelade de pommes, 1 marc, ananas, cerises, poires, compote mélangée, 1 marc 50, abricots, pêches, 2 marcs, compote américaine 2 marcs 50. Salades: minimum 75 pf la portion.	

1) Gelée: avec de la pâtisserie 1 marc 50. Omlette à la pâtisserie pour deux personnes 5 marcs, pâtisserie 1 marc 50.

m) Fromages: avec beurre, par personne 1 marc.

9. On imprimera au-dessous des menus: „les repas sans boissons coûtent 1 marc de plus par tête.“

10. Le lemonquash servit pendant les repas coûté 1 marc 50.

11. Café: demi-tasse 50 pf, café double 75 pf.

12. Les plats à la carte servis dans l'appartement subissent un supplément de 20%, sur les prix de la carte du jour.

13. Il sera permis à chacun des intéressés de faire des prix exceptionnels pour les habitués ou à la suite d'arrangements.

C. En ce qui concerne la publicité.

Les soussignés s'entendent pour chaque cas en particulier. M. X. se charge jusqu'à nouvel ordre d'accepter les offres qui appartiennent à la publicité; ces offres devront être faites par écrit. M. X. soumettra ces offres à la discussion une fois par mois dans les séances régulières. Aucun des intéressés ne conclura de contrat pour des inscriptions sans s'être entendu d'avance avec ses collègues, sous peine d'une amende conventionnelle s'élevant pour chaque cas, à 1000 marcs qui devront être affectés à la réclame en commun.

D. En ce qui concerne les bains.

Les bains pris par les voyageurs qui n'ont pas loué la baignoire de bain particulier coûtent:

bain complet M. 2.—
bain de siège —
bain de pied —75
douche 1.50

Pour un séjour prolongé, il est permis d'accorder des réductions en proportion.

Pour les bals et fêtes, une deuxième convention a été conclue entre les mêmes hôteliers; en voici la teneur:

E. II.

Les soussignés s'engagent réciproquement à maintenir à partir d'aujourd'hui, la convention suivante en ce qui concerne les prix des banquets, bals, soirées, noces et autres fêtes, pour le courant de cet exercice:

1. Bals. Le prix minimum pour un bal y compris la boisson et le service indiqué ci-dessous, ne devra pas être de moins de 16 marcs par personne pour un nombre d'invités jusqu'à 100 personnes. Pour 100 personnes on plus on pourra réduire ce prix à 16 marcs.

Le menu comprendra au plus trois plats, ainsi qu'un plat doux, du fromage et du fruit. Le même menu avec des huîtres, du caviar ou un hors-d'œuvre coûte 10 pf en plus.

Ce menu comprendra soupe, vin blanc de 2 marcs 50 à 3 marcs la bouteille, prix de la carte, à moins de 1 marc la bouteille.

Les décos et les plantes décoratives, les cigarettes et les cigarettes de comprises.

Chacun des contractants est autorisé à accorder une réduction de 10% aux personnes qui occupent la vie une situation de 50 personnes, tout compris.

Le nombre des contractants est autorisé à accorder une réduction de 10% aux personnes qui occupent la vie une situation de 50 personnes, tout compris.

Les menus sont préparés à la demande, non décomptés, pour une société de 50 personnes, à moins de 25 marcs, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 22 marcs 50, et pour un plus grand nombre de personnes, à moins de 20 marcs, y compris le champagne allemand et le service désigné pour deux personnes.

Un hors-d'œuvre, un potage, un poisson, un plat de résistance, une entrée, une volaille avec de la salade et de la compote, un plat doux, du fromage et du fruit et dessert.

Dans le cas où on prendrait au lieu d'un hors-d'œuvre, du caviar ou des huîtres, il y aurait une augmentation de 1 marc 50 par tête.

Dans les cas où on prendrait au lieu d'un hors-d'œuvre, des huîtres ou des huîtres, le menu est établi sur la base du dîner du jour augmenté d'une entrée.

Les menus sont préparés pour une société de 50 personnes, tout compris, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 25 marcs, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 22 marcs 50, et pour un plus grand nombre de personnes, à moins de 20 marcs, y compris le champagne allemand et le service désigné pour deux personnes.

Un hors-d'œuvre, un potage, un poisson, un plat de résistance, une entrée, une volaille avec de la salade et de la compote, un plat doux, du fromage et du fruit et dessert.

Dans les cas où on prendrait au lieu d'un hors-d'œuvre, des huîtres ou des huîtres, le menu est établi sur la base du dîner du jour augmenté d'une entrée.

Les menus sont préparés pour une société de 50 personnes, tout compris, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 25 marcs, pour une société de 50 à 99 personnes, à moins de 22 marcs 50, et pour un plus grand nombre de personnes, à moins de 20 marcs, y compris le champagne allemand et le service désigné pour deux personnes.

On ne donnera pas de menus ni de prix estimatifs par écrit, sans que les salles aient été réservées fermes.

En cas de preuve que cette convention n'aurait pas été observée, le délinquant aurait à payer pour chaque menu une amende conventionnelle de 2000 marcs, qui seraient affectés à la réclame communale.

... 5 février 1906.

Nous avons déjà fait remarquer au début de cet article la grande importance d'une union si digne de servir d'exemple, d'un travail aussi excellent: il faut que l'industrie hôtelière suisse atteigne la situation commerciale où elle devrait et doit occuper suivant le Code civil, si elle ne veut pas tomber au niveau du gérage: ne pas progresser, c'est reculer. Ce seraient diminuer l'impression produite que de vouloir ajouter encore quelque chose. Disons seulement encore qu'on se prépare à suivre ce bon exemple dans un autre endroit où il existe déjà, depuis plus d'une génération, quelque chose de comparable, quoique d'une façon très simple. La devise de toute l'industrie hôtelière devrait être: „Allez et faites la même chose.“

Nous avons déjà fait remarquer au début de cet article la grande importance d'une union si digne de servir d'exemple, d'un travail aussi excellent: il faut que l'industrie hôtelière suisse atteigne la situation commerciale où elle devrait et doit occuper suivant le Code civil, si elle ne veut pas tomber au niveau du gérage: ne pas progresser, c'est reculer. Ce seraient diminuer l'impression produite que de vouloir ajouter encore quelque chose. Disons seulement encore qu'on se prépare à suivre ce bon exemple dans un autre endroit où il existe déjà, depuis plus d'une génération, quelque chose de comparable, quoique d'une façon très simple. La devise de toute l'industrie hôtelière devrait être: „Allez et faites la même chose.“

Interlaken. Das Hotel Union (Pension Reber) wird über dem Speisesaal um zwei Etagen erhöht.

Lugern. Im Kurhaus ist die elektrische Beleuchtung eingeführt.

Montreux. Das Montreux-Palace ist am 19. März dem Betrieb übergeben worden.

Sils, Sils Maria und Baselgia wird Winterkurort werden. Das Hotel Margaux und andere Etablissements werden für den Winterbetrieb eingerichtet.

Locarno. Die Pension Villa Murato des Herrn Simon ist pachtweise an Herrn C. O. Conradin, früherer Besitzer der Pension Conradin in Vulpera, übergegangen. Antritt auf 1. Juni d. J.

Thun. Im Hotel Bellevue wurde in sämtlichen Lokalitäten und Schlafzimmern die Zentralheizung erstellt und verschiedene größere Renovierungen und Verhöhrungen ausgeführt.

Weesen. Das Kur-Etablissement des Herrn A. Zitter zum Schwerth ist durch Ankauf der Villa Seewarte samt Anlagen und Liegenschaft im Fley vergrößert worden.

St. Moritz. Das Hotel Rosatsch, Besitzer Herr J. A. Bott, ist an eine englische Aktiengesellschaft verkauft worden. Diese hat zugleich auch das nebenanliegende Haus Tognoni angekauft. An dessen Stelle wird ein neues Hotel Savoy I. Ranges eröffnet, mit erstklassigem Café-Restaurant und etwa 70 Betten. Eine heizbare Terrasserie wird Etablissement, gänzlich als spezifisch englisches Klubhaus ausgestaltet werden.

Fremdenbetrieb in Köln. Es wurde schon festgestellt, dass die Fremdenbetriebe, die die Hotels führen müssen, eine veraltete Einrichtung zeigen, besonders auch, weil der übernachtende Gast sein Reiseziel angeben sollte, wodurch die Kaufleute unter Umständen ihre Konkurrenten aufmerksam machen. Der Regierungspräsident von Köln hat nunmehr durch Polizeiverordnung das Fremdenbetriebwesen anders geordnet. Danach brauchen die Fremdenbetriebe, um eine Rechnung zu erhalten, eine Auskunft über das Wetter, die Rechnung ist zu verabreichen.

Kairo. In dem nahe bei Kairo liegenden Wüstenland befindet sich eine Terraingesellschaft mit dem Namen *The Cairo Electric Railways and Helio-Optics Limited*. Ein großer Grundfläche von 100000 Hektar, von der Regionen, die zu billigen Preisen erworben und bebaut, dient einer Reihe von Villenanlagen zu schaffen, deren jede von 100 Villen zu einem Mietpreise von 75-250 Pf. pro Monat bestehen soll. In der ersten derartigen Villenanlage wird auch ein Hotel mit 300 Zimmern gebaut. Eine Tramwaylinie wird aus dem Mittelpunkt Kairo's nach Abusina führen.

Jura-Verein. Die Generalversammlung des Jura-Vereins genehmigte den Jahresbericht und die mit einem Kassabestand von 2972 Fr. geschlossen. Die Abrechnung wird sich an der internationalem Ausstellung in Mailand befinden. Hierfür bewilligte die Versammlung einen Kredit von 1000 Franken. An verschiedene Verschönerungsvereine wurden Subventionen bewilligt und Osten als Vorort bezeichnet, als Rechnungssektion Aarburg. Der Vorstand wird auf eine neue Amtsperiode von 3 Jahren bestätigt. Ferner bestätigte man dem Sekretariat eine Besoldung von 300 Fr. pro Monat.

Berichtigung. Wir erhalten von kundiger Seite folgende Zuschrift: „Ihre letzte Nummer enthielt eine Notiz vom Grand Hotel de l'Europe in St. Petersbourg, das hier als das gesellschaftlich und politisch wichtigste Hotel der Welt bezeichnet wird. Die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersbourg ist nicht richtig. Die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersbourg heißt Siles-Maria. Dieser Passus ist nicht richtig.“ Die Gesellschaft des Grand Hotel de l'Europe in St. Petersbourg heißt Siles-Maria, nicht wohl aber bau. Herr Direktor Josef Wollfisberg, Herr J. Giger, (zurzeit Direktor des Hotel Du Lac in St. Moritz-Bad und Miteigentümer des Hotel Bristol in Ragaz) und Konsorten das