Jusq'à quel point

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **8 (1899)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-521641

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, den 14. Januar 1899. * № 2. * Bâle, le 14 Janvier 1899.

Erscheint Samstags

Abonnement:
Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—
Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.

Hôtel-Revue

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins | 8. Jahrgang | 8me Année | Organe et Propriété de la Société suisse des Hôteliers

Paraissant le Samedi

Abonnements:
Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—
Pour l'Etranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—
Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:
20 Cts. pour la petite-ligne ou son espace. — Rabais en cas de répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

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

Quittance.

Monsieur le Rédacteur.

J'ai l'honneur de vous accuser réception de la somme de fr. 2107.50, résultat des *exonérations de souhaits de nouvelle-année.* Veuillez recevoir ainsi que les honorés membres de notre Société les meilleurs remerciements de l'important appui financier donné à notre Ecole professionnelle.

Lausanne, le 12 Janvier 1899.

Pour l'Ecole professionnelle:
A. Raach, caissier.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Fremdenbetten
Lits de maîtres

Herren Gebrüder Britschgy, Hotel Schweizerhof, Ragaz 110
Mr. Leop. Degenmann, Hôtel du Châtelard, Clarens 40

Philosophie . . . de cuisine.

„Si Brillat-Savarin, le célèbre artiste culinaire . . .“ voilà ce qu'on lisait il y a quelque temps dans une feuille spéciale suisse. Oui, si Brillat-Savarin avait été un artiste culinaire; mais il ne l'était pas, et voilà ce que l'auteur du passage cité parait ignorer. Ce que fut Brillat-Savarin nous est enseigné par l'excellent livre: „La physiologie du goût par Brillat-Savarin“, dont il existe une traduction allemande par Carl Vogt. Nous recommandons vivement cet ouvrage à tous les hôteliers, tant pour leur usage personnel que comme étrenne pour les plus zélés d'entre leurs employés. Ils y liront comment le spirituel professeur genevois Carl Vogt, au cours d'un frugal souper, composé de côtelettes de mouton à la Normandie, truffes blanches du Piémont en salade à la Rossini, Roquefort du Pays de Gex, Pommes Calville, le tout arrosé d'une bouteille de „notre St-Julien“, fut amené, grâce à l'excellence du repas et à l'éloquence persuasive de son ami et convive, à traduire ce livre plein de sagesse pratique qui a nom „Brillat-Savarin.“

Ils y liront que ce n'est point la quantité, mais la qualité des plats qui détermine la jouissance, le bien-être et le réconfort moral. Les journaux de modes et les quotidiens avides de sensation s'amusent parfois à nous faire venir l'eau à la bouche en interrogeant des personnages célèbres appartenant à la diplomatie, aux beaux arts, à la littérature, à l'élite intellectuelle, sur les plats favoris dont ils nourrissent leur enveloppe charnelle; et les réponses portent deux, rarement trois mets souvent très prosaïques, jamais un menu régulier et complet.

Le "Figaro“ faisait remarquer il y a quelque temps, et la „Wochenschrift“ en a pris note dans son No. 40, qu'on accorde trop peu d'attention à ces spécialités culinaires qui cependant ont fait la fortune de plus d'un chef. Notons à titre de curiosité que le foie au vinaigre mode zuricoise est actuellement un des plats du jour en vogue à Hollandhouse, un des plus grands hôtels de New-York.

Nos menus d'aujourd'hui sont surchargés; bien des plats ne servent que comme bouche-trous, et la carte ordinaire de nos tables d'hôte rivalise avec les dîners d'apparat.

Voyons donc un peu ce que l'homme d'esprit qui a nom H. Heine dit des diverses cuisines nationales: *)

„Chaque pays a sa cuisine spéciale comme sa féminité propre, et tout dans ce domaine est affaire de goût. L'un préfère le poulet, l'autre le canard rôti; pour moi, j'aime le poulet, le canard et l'oie par dessus le marché. Au point de vue idéal, les femmes ressemblent partout à la cuisine du pays. Les belles anglaises ne sont-elles pas tout aussi saines, nourrissantes, solides, résistantes, dépourvues d'artifice et cependant excellentes que leurs plats nationaux, simples mais bons: le roastbeef, le mouton rôti, le pudding au cognac flambant, les légumes cuits à l'eau avec deux sauces, dont l'une consiste en beurre fondu? Pas de fricassé souriant, ni de vol-au-vent trompeur et volage, ni de ragoût spirituel; aucun de ces mille et un plats soufflés, bouillis, sautés, frits, sucrés, piquants, déclamatoires et sentimentaux que nous offre le restaurant français, et qui ressemblent à s'y méprendre aux belles françaises elles-mêmes! Ne nous apercevons nous pas bien souvent que pour elles aussi le fond n'est qu'accessoire, que le rôt ne vaut pas la sauce, et que le goût, l'élégance et la grâce sont choses essentielles? La cuisine italienne, jaune et grasse, épicée de passions, garnie d'esprit et cependant d'un idéalisme langoureux a tout-à-fait le caractère des belles italiennes. Une nostalgie me prend parfois des stuffados et des zampettis lombards, des fegatelli, des tagliarini et des broccolis de la Toscane dorée! Cela nage dans l'huile, c'est paresseux et c'est tendre; les douces mélodies de Rossini vous chantent à l'oreille, l'oignon et le désir vous mettent la larme à l'œil! Quant au macaroni, il faut le manger avec les doigts: alors il s'appelle Béatrice!

„Trop souvent je pense à l'Italie, surtout la nuit. Avant hier, j'ai rêvé que j'étais en Italie, en costume d'arlequin bigarré et couché paresseusement à l'ombre d'un saule pleureur. Et tous les rameaux pendants de ce saule étaient des macaronis qui s'allongeaient doucement et me tombaient dans la bouche, les rayons de soleil filtrant à travers le feuillage étaient autant de torrents de beurre jaune, et d'en haut descendait en pluie blanche le parmesan râpé.

„Hélas! Béatrice — le macaroni rêvé ne rassasie guère!

„Pas un mot de la cuisine allemande. Elle a toutes les vertus possibles et un seul défaut; mais je ne vous dirai pas lequel. Elle a de la pâtisserie sentimentale mais décidée, d'amoureux plats aux œufs, de solides „Dampfnudel“, d'aimables soupes à l'orge, des omelettes aux pommes et au lard, de vertueuses boulettes, de la choucroûte — heureux celui qui sait les digérer!

„Quant à la cuisine hollandaise, elle se distingue de la précédente d'abord par sa propreté, en second lieu par sa véritable délicatesse. L'apprêt du poisson est d'une amabilité particulièrement indescriptible, le parfum du céleri d'une intimité touchante et cependant profondément sensuel, l'odeur de l'ail s'allie à une présomptueuse naïveté! Il est regrettable toutefois qu'on y porte des caleçons de flanelle; pas les poissons, mais les belles de la Hollande ceinte des mers.

„La meilleure république que je connaisse, c'est Hambourg. Les mœurs y sont anglaises et la cuisine celeste. En vérité, on trouve entre le „Wandrahmen“ et le „Dreckwall“ des plats dont nos philosophes n'ont aucune idée. Les Hambourgeois sont de braves gens qui mangent bien. Ils varient beaucoup d'opinions sur la religion, la politique et la science, mais ils sont unanimes en ce qui concerne la table. Les théologiens chrétiens ont beau s'y disputer sur la signification de la Sainte-Cène, ils sont tous d'accord sur celle du dîner. Les juifs ont beau être divisés en deux partis, dont l'un prononce la prière avant le repas en allemand, tandis que l'autre la chante en hébreu: tous deux mangent, et mangent bien, et sont également habiles à juger ce qu'ils mangent. Les avocats, ces rôtisseurs de la loi, qui tournent et retournent le code tant et si bien qu'ils finissent par y trouver un rôti, ont beau discuter de la publicité ou de la non-publicité des tribunaux: ils sont tous d'avis que les plats doivent être bons, et chacun d'eux a son plat favori. Les militaires y sont d'un courage tout spartiate. mais aucun d'eux ne veut entendre parler du brouet noir. Les médecins, qui sont d'avis si différents quand il s'agit du traitement des maladies, et qui guérissent le mal national des Hambourgeois, les douleurs d'estomac, tantôt en Browniens par des doses croissantes de viande fumée, tantôt en homéopathes par $^1/_{10000}$ de goutte d'absinthe dilué dans une grande terrine de soupe à la tortue, sont tous d'accord quand on parle du goût même de la soupe et de la viande fumée. Hambourg est la patrie de la viande fumée, et s'en vante, comme Mayence se vante d'être la patrie de Jean Faust et Eisleben d'être celle de Luther. Mais qu'est ce que l'imprimerie et la réformation, comparées à la viande fumée? On discute en Allemagne sur le bien ou le mal qu'ont fait les deux premières, mais les jésuites même les plus enragés conviennent que la viande fumée est une invention bienfaisante et salutaire pour l'humanité.

O dieux! combien j'ai regretté, durant les quatre premières semaines, la viande fumée et la soupe à la tortue de Hambourg!“

*) *H. Heine.* Mémoires de M. de Schnabelecoopski 1831.

Un nouvel indicateur illustré des hôtels.

De tous côtés on nous demande notre avis sur la valeur d'un livre-réclame qui est actuellement en préparation à *Berlin* et qui sera publié par la *maison d'édition des guides internationaux.* Bien que le nom de cette maison nous soit garant qu'il ne s'agit pas d'une affaire véreuse, l'œuvre en préparation ne nous parait cependant pas répondre à la description pompeuse qu'en font les éditeurs, qui la présentent comme un manuel réclamé en vain jusqu'à présent et devenu absolument indispensable à tout voyageur.

Les éditeurs nous disent que ce sera un ouvrage de luxe qui surpassera tout ce qui a été fait jusqu'à présent en matière de réclame. Pour donner du poids à leur assertion, ils emploient le moyen usé qui consiste à déprécier tous les guides et indicateurs, tous les journaux quotidiens et illustrés comme insuffisants pour une bonne réclame; et cependant nous croyons que la maison d'édition, qui depuis bien des années s'occupe spécialement de la publication de ces guides, n'a pas dédaigné jusqu'à présent d'admettre dans ces ouvrages, dont elle vient elle-même nier la valeur, des annonces d'hôtels à des prix qui n'avaient rien de modéré.

L'indicateur illustré des hôtels paraîtra à 100,000 exemplaires, et les hôteliers sont libres de demander l'insertion de leur maison dans un nombre indéterminé d'exemplaires, soit 10,000 au maximum. Le prospectus fait remarquer que la demi-page ne coûte qu'*un pfennig* par exemplaire.

Nous avouons que c'est là un calcul très habile et des plus alléchants. Qu'est ce qu'un pfennig par exemplaire! Et pourtant, cela fait pour l'édition entière la jolie somme de 1000 Mk. Quant à l'abonnement à 1000 ou même 10,000 exemplaires, ce procédé nous parait être d'une valeur douteuse, les éditeurs mêmes ne pouvant pas savoir si une série de 10,000 exemplaires se trouvera placée de façon à assurer une efficacité quelconque aux annonces qu'elle contient; tandis que l'annonce parue dans l'édition entière a au moins quelques chances de produire son effet dans l'une ou l'autre des séries.

Si l'entreprise réussit, c'est-à-dire si c'est une „bonne affaire“ nous ne tarderons pas à voir une seconde édition de l'ouvrage, et ceux qui auront manqué cette fois „l'occasion favorable et avantageuse“ pourront alors se rattraper. D'ici là il sera possible aussi de formuler un jugement plus précis sur la valeur de l'indicateur en question.

Jusqu'à quel point

les propositions effrontées envers les hôteliers peuvent aller, démontre la lettre suivante, adressée à un certain nombre d'hôtels de la Riviera:

(textuelle)

„Boulogne sur mer (Pas de Calais), 5. 1. 99.
Monsieur,
Nous soussignés Agents accrédités par la Chambre de Commerce près la Douane de Boulogne s./mer et, etant en cette qualité specialement designés pour faciliter et aider les voyageurs allant en votre ville; il arrive journellement pendant la visite des Bagages que l'on nous demande des adresses d'Hotels.
I nous est donc facile de vous recommander. Si vous accepter notre offre veuillez nous envoyer vos cartes avec Mandat-Post de 25 francs comme confirmation de l'accord intervenant entre nous par la presente.
Apres la saison vous nous recompenserez selon les affaires que nous vous avons fait faire.
Dans l'attente de vous lire par retour Recevez Monsieur nos Sinceres Salutations.
L. L... — L..... — Ch. B....
P. S. Prière d'envoyer les cartes et Mandats chez Mr. L.... L...., Rue .....

Commentaire superflu!

Aus den Bestimmungen der deutschen Reichs-Gewerbeordnung

entnehmen wir einige besonders bemerkenswerte Punkte über das Vertragsverhältnis zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer:

Abschluss des Arbeitsvertrages. Der Arbeitsvertrag ist abgeschlossen, sobald der Unternehmer oder sein Bevollmächtigter erklärt, der Arbeiter könne in Arbeit treten und der Arbeiter sich bereit erklärt hat, Arbeit zu nehmen. Beide Teile können dann die Erfüllung des Vertrages fordern.

Lohnzahlung. Die Löhne müssen in Reichswährung berechnet und ausgezahlt werden. Die Unternehmer dürfen den Arbeitern keine Waaren kreditieren. Auf Kredit, unter Anrechnung bei der Lohnzahlung dürfen sie ihnen geben: Lebensmittel zu den Anschaffungskosten; Wohnung und Landnutzung zu den ortsüblichen Mieth- und Pachtpreisen; regelmässige Beköstigung, Arzneien und ärztliche Hilfe, Feuerung und Beleuchtung, Werkzeuge und Rohstoffe zu den durchschnittlichen Selbstkosten. Die Unternehmer dürfen den Arbeitern nicht vorschreiben, ihre Bedürfnisse in bestimmten Verkaufsstellen zu decken.

Lohneinbehaltungen. Um sich gegen Kontraktbruch zu sichern, dürfen die Unternehmer Lohn zurückbehalten. Die Einbehaltung darf im Ganzen nicht mehr wie einen durchschnittlichen Wochenlohn betragen. Die einzelnen Abzüge darauf dürfen niemals mehr als ein Viertel des Wochenlohnes betragen.

Kündigung. Die gesetzliche Kündigungsfrist beträgt 14 Tage. Dazu bedarf es keiner besonderen Abmachungen. Durch besondere Abmachung kann eine längere oder kürzere Kündigungsfrist vereinbart werden. Sie muss für beide Teile gleich lang sein, sonst ist sie nichtig und tritt die gesetzliche 14tägige in Kraft. Die Kündigung kann auch ganz ausgeschlossen werden. Die Kündigung kann, wenn nichts Besonderes darüber ausgemacht ist, an jedem Tage der Woche erfolgen.