

# Theater : Repertoire vom 30. September bis 7. Oktober 1900

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **9 (1900)**

Heft 39

PDF erstellt am: **10.07.2024**

## **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.

„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 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 marmite, 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 ordinairement 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, allèrent de volaille ou autres débris. On comprend que dans une grande maison ce mode de procéder devient très productif.

Mais là encore, je ne vois pas bien où le patron peut être lésé 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'honorable correspondant infiniment magnanime de ne pas avoir non seulement retenu la totalité des appointements de son chef infidèle, mais de le faire carrément *coffrer* 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 outre l'avantage de donner un salulaire exemple aux *brebis gauses*, dont la corporation culinaire pas plus que les autres ne saurait être exempte...

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'arroguer 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 contestera aussi au *plongeur* le droit de vendre des os (qui, entre parenthèse, peuvent lui économiser quelques pelletées de charbon), les graisses écumées sur la plonge, les eaux grasses, les épilures 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 coûtant 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'avis de personnalités culinaires ayant une situation en Suisse et sur le Littoral.

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

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

### Offene Frage.

Sehr geehrter Herr Redakteur!

Ich möchte mir erlauben, ein Thema zur Diskussion zu eröffnen, welches grau gewordenen Kollegen abgelesen 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 Kutser und Führer verhalten, welche Fremde in sein Hotel, entweder zum Essen oder zum Wohnen bringen? Diese Frage betrifft hauptsächlich Hoteliers, die an Ausflugsplätzen ansässig sind. Angenommen, ein Kutser bringt 4 Personen, diese bestellen 2 Kaffee simple mit 4 Tassen, Preis ca. 2 Fr.; der Kutser nimmt ein Mittagessen,  $\frac{1}{2}$  Liter Wein, möglicherweise auch einen „Schwarzstrich“ mit Kirsch, macht nach üblichen Preisen ca. Fr. 2.40. In den meisten Fällen wird dem Kutser die Konsumation nicht angerechnet, 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 diät lebt, eine Tasse Milch trinkt, dazu 3 Eier mit Brot und Butter geniesst, während der Führer zu Nacht speist, gewöhnlich mit  $\frac{1}{2}$  Liter, hierfür nur wenig und für sein Nachtquartier garnichts 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 dem 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, Anhaltspunkte zu bekommen, wie dem leidgehen Missstände gegenüber Kutsern und Führern abgeholfen werden könnte und hoffe ich, dass unter meinen Kollegen solche sind, welche ihre Erfahrungen in den Dienst dieser guten Sache stellen, indem sie unvorher ihren Meinung öffentlichen Ausdruck verleihen. G. B. A.

### Kleine Chronik.

**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: 20,628).

**Berner Oberland-Bahnen.** Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 81,000 Personen (1899: 89,958).

**Gridelwäld.** Die Gemeindeversammlung genehmigte letzter Tage den Bau einer 3 Meter breiten Strasse von der Station Grund zum unteren Gletscher.

**Lugano.** Das Hotel Berna, bisher im Besitze der Firma Zimmerli & Denner, ist in den Alleinbesitz der Frau P. Denner übergegangen.

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

**Vitznau-Rigibahn.** Der Personenverkehr zeigt im August eine Reisendenzahl von 39,393 Personen (1899: 39,425).

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

**Sonderbera.** Am 25. Sept. trafen hier mehrere Hofbeamte aus London ein, um Vorbereitungen zu treffen für den daselbst geplanten Aufenthalt der Königin Victoria.

**Gurnigel.** Letzten Samstag, den 15. September, machte die Gurnigelpost ihre letzte Fahrt; nächsten Sommer wird die Gürthelbahn das eidgenössische Felleisen befördern.

**Posciavo.** Das Hotel zum Weissen Kreuz, vormals Badrut, ist auf dem Wege der Versteigerung an Herrn Mathias Schmid in Pontresina übergegangen.

**Davos-Platz.** Herr J. P. Wennip, bisheriger Pächter des Hotel Europe, hat in Gemeinschaft mit Herrn Hug, bisher Chef in Dr. Turban's Sanatorium, das besagte Hotel künftighin erworben; dasselbe soll nun gründlich restauriert und dann als Geschäft I. Ranges geführt werden.

**Langjähre 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, 25 Jahre; Jos. Eiholzer, 16 Jahre und Ed. Müller, Knecht, 15 Jahre.

**Das Schweizerdorf** hat den Grand Prix erhalten. Von 9. bis 19. September wurde es von 103,125 und von 18. bis 22. September von 104,426 Personen besucht; die Frequenz ist jetzt somit um ca. 25,000 Personen grösser, als in den früheren Wochen.

**Wandländer.** Aus einer Mitteilung der waadtländischen Weinbauergesellschaft geht hervor, dass die Weinerte 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 35 Cts., Grande Côte 25 bis 28 Cts. und Lavaux 35 bis 40 Cts.

**Vom Klausenpass.** Ueber die Spekulation, die sich bereits auch bei diesem Alpenpasse zeigt, berichtet die „Gothardpost“. Obgleich eine massgebende Schätzung des Klausenverkehrs in diesem Jahre der Altidorfer Teilschiffe wegen nicht möglich war, hilft man doch auch die Zukunft dieser Alpenstrasse für gesichert. Herr Jauch will das Hotel Posthaus in Urigen, das sich gar manchen Abend als zu „privaten hatte, namhaft vergrössern. Von anderer Seite werden Bauplätze auf der Balm gebührt und in Glarus wolle sich eine Gesellschaft zusammenschliessen, um ein grösseres Fremdenetablisement auf dem Uererboden zu errichten.

**Das Kellerheim „Friedrich-Franz-Haus“** in Camargue, welches unter dem Protektort der Grossherzogin Anastasia von Mecklenburg-Schwerin und des Grossfürsten Michael von Russland steht, wird am 1. Oktober wieder eröffnet. Dasselbe bietet stollenlosen oder erholungsbedürftigen männlichen Hotelgästen zum Preise von 3 Franken pro Tag gute Wohnung und Verpflegung (einschl. Wein). Es seien hierauf besonders Solche aufmerksam gemacht, die bereits für später festes Engagement im Süden haben. Soweit es möglich ist, werden auch unsentimentlich Stellen nachgewiesen und vermittelt. Das Haus liegt in einem grossen Garten und gewährt freien Blick auf Meer und Gebirge. Es hat Lesestube, Bibliothek, Unterhaltungs-Spiele. Im Garten Croquetplatz und Turngeräte. Gelegenheits-Friedrichshafen zu kleinen Anfragen und Anmeldungen an die Verwaltung erbeten.

**Bodensee-Gürtelbahn.** Die Bahn Lindau-Friedrichshafen wird bis Ueberlingen fortgesetzt; auf der württembergischen Seite ist diese Bahn, die allerdings auf württembergischen Territorium kaum vier Kilometer lang, beinahe fertig, und es bedarf nur noch des Anschlusses von Ueberlingen her; auch in Ueberlingen und gegen Friedrichshafen zu haben die Vorarbeiten und Erdarbeiten zum Teil schon begonnen; es werden die Orte Moersburg, Immenstaad, Hagnau etc. Stationen der neuen Bahn werden, nach deren Fertigstellung die Bodensee-Gürtelbahn vollständig sein wird; sie geht dann von Lindau über Friedrichshafen nach Ueberlingen-Radolfzell-Konstanz-Arbon-Romanshorn-Rorschach-Lautnach-Bregenz-Lindau und wird der vereinigten Dampfschiffahrt auf dem Bodensee ziemlich den Rang thun. In zwei Jahren wird die Bahn Friedrichshafen-Ueberlingen eröffnet werden. Wo der Anschluss der württembergischen und badischen Strecke stattfinden wird, steht noch nicht ganz fest.

### Petites Nouvelles.

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

**Lausanne.** Sent descendus dans les hôtels de premier et de second rang de Lausanne, du 11 au 17 septembre: France 482, Allemagne 390, Suisse 376, Angleterre 331, Autriche 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 fait du bâtiment qui sera le Grand Hôtel du Parc, ce nouvel hôtel, construit sous les auspices de Mr. Peller-Guillier, annulé est due pour une grande part, la prospérité de la station de Villars; cet hôtel sera aménagé pour être ouvert l'hiver. - Le nouvel hôtel de la gare que fait construire la Société du chemin de fer Bex-Gruin-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 842, Autriche-Hongrie 578, Amérique (Etats-Unis) 8 0, Afrique, Azie 28, Australie 18, Belgique 89, Danemark 34, Norvège 41, Espagne et Portugal 287, France 3917, Hollande 101, Italie 695, Russie 609, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 121; autres pays 122. Total: 10,903. Total de la quinzaine précédente: 15,402.

**Aux nigards.** Il fût 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 la teneur:

Ludon-Médoc, le 23 septembre 1900.

J'ai eu l'avantage de vous écrire il y a quelque temps pour vous faire mes offres de services. Ma lettre est restée sans réponse, 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 me vois à la tête d'un procès avec mon beau-père qui avait réquis fin d'égoutteur les avait mises de côté pour nous; c'est vous dire que c'est un vin réellement supérieur. Nous avons vendue le parcel 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 trouvez jamais un vin semblable chez un négociant, et vu la presse où je suis de m'en débarrasser, je consens plus vite que d'ordinaire à vous le céder à 135 francs la barrique. Paiement à votre convenance. Je vous serais reconnaissant de me répondre le plus tôt possible, craignant de ne pouvoir faire enlever mon vin à temps, et en vous remerciant à l'avance du service que vous me rendez, je vous prie d'agréer, Monsieur, mes bien respectueuses salutations.

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



**Das Mehrere.** Um sich der Beistehenden der Verleger des „Wegweiser für Fremde“, Segessmann & Cie. in Bern zu entledigen, ist es wohl das Einfachste, deren Briefe und Zirkulare entweder nicht zu acceptieren oder sie ungelesen dem Papierkorb zu übergeben; auf jeden Fall aber, jedwede Nachnahme zu restituieren. Neudringende benannte Firma mit Abschriften von zwei Anerkennungs-schreiben über den Wert ihres Machwerkes an die Öffentlichkeit. Das eine ist entweder eine Gefälligkeit-zeitschrift oder betr. Münchener Blattes, welches *Irrenführer* sagt, dass der „Wegweiser“ unter der Protection der Verkehrsvereine erscheine, oder es ist die Kopie einer vom Verleger selbst verfassten Empfehlung, eines sogenannten Waschzettels; das andere ist wirklich das von der Verlagsfirma eigenhändig verfasste, gedruckte, und wie in voriger Nummer erwähnt, den Verkehrsvereinen zur Unterschrift eingesandte Attest, unter welchem die Unterschrift des Herrn Amtsnotar P. v. Greyerz in Bern als Beglaubigung steht. Man darf sich darüber wundern, wenn ein Notar dazu kommt, ein Attest zu beglaubigen, welches keine Unterschrift trägt; oder sollte Herr v. Greyerz von der Verlagsfirma mystifiziert worden sein?

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:

**Ch. Schaad, Zimmermädchen.**

**Helene Widmer, Saaltochter** von Leingnau.

**Job. Vogt, Portier** von Freuenyl.

**Joseph Wüest, Hausknecht** von Büron.

### Theater.

Repertoire vom 30. September bis 7. Oktober 1900.

**Stadt-Theater in Basel:** Sonntag, nachmittags, *Die Räuber*; abends, *Tamkühnen und der Sapperlein auf Wartburg*. Montag, *Die Torra-Söhne*; Mittwoch, *Die Tochter des Erasmus*. Donnerstag, *Die Huguenoten*. Freitag, *Der Freischütz*. Sonntag, nachmittags, *Kabale und Liebe*; abends, *Der Bellenstedt*.

**Stadt-Theater in Zürich:** Sonntag, abends, *Die Huguenoten*. Montag, *Die Fledermaus*. Mittwoch, *Frankfurter*. Donnerstag, *Die Torra-Söhne*. Freitag, *Die Fledermaus*. Samstag, *Hausesmann's Töchter*. Sonntag, *Die Fledermaus*.

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

Verantwortliche Redaktion: Otto Amsler-Aubert.

# „Henneberg-Seiden“

— Nur acht, 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  
**Zeugniformulare und Anstellungsverträge**  
für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim  
**Offiziellen Centralbureau in Basel.**

Zeugniformulare: Heft à 50 Blatt	Fr. 3.50
„ à 100 „	6.00
„ à 200 „	10.00
„ à 400 „	18.00
Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 „	2.50

**S. GARBARSKY**  
Chemiserie de 1<sup>er</sup> ordre  
Zürich  
Atelier und Bazar: Bahnhofstrasse 92  
Magazin: Bahnhofsstrasse 90  
TELEPHON 3702

Spezialität: Feine Herrenkleidung nach Mass in bester Ausführung.  
Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

Manchellen, Kragen, Unterzeuge, Cravatten, etc. in grösster Auswahl.

Gesetzlich geschützt. Preis 1 Fr. p. Liter.

**Resinoline**

ist das beste, billigste und einzige wirklich geruchlose trocknet sofort, hart und schmiert nicht, verhindert jede Staubbildung und ist im Verbrauch doppelt so ausgiebig als andere Öle.

Man verlange ausdrücklich Resinoline und achte genau auf die demselben eigene, klare, goldbraune Farbe. (Zs 1708)

Engros-Alleinvertrieb: C. Blaser, Zürich.  
Zu haben in den meisten Droguen- und Spezerehandlung n. 559