

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Erscheint am Samstag

Paraissant le Samedi

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

Verens-Mitglieder erhalten das Blatt gratis

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.



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. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotel-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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 hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes: Der Präsident: J. Tschumi.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

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

An die Tit. Mitglieder,

welche jeweilen den Winter über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die höf. Bitte, uns rechtzeitig ihre Abreise anzuzeigen, damit die Aenderungen in der Spedition des Vereinsorgans vorgenommen werden können und der regelmässige Erhalt desselben 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 et 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 nous dispensent de préciser davantage la position que nous prenons en face de cette question. Nous n'hésitons pas à déclarer même que nous considérons l'exclusion de ces sociétaires comme parfaitement indiquée. On ne pourra donc s'empêcher de reconnaître que nous nous plaçons 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 et qui prouve d'emblée que cette industrie doit présenter des points faibles qui seuls ont pu 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 donner congé.

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 des hypothèses, aux assertions du patron (assertions pour lesquelles ce dernier lui-même ne prend aucune responsabilité) et se fie à sa bonne chance. Pour la plupart des employés d'hôtel, l'engagement est pareil à une bulle 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 s'être suffisamment orienté sur le marché 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'habitude, il prend prétexte 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'habitude, il prend prétexte 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.

On voit comment se produisent ces ruptures de contrat, et sans les exposer, on conçoit 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 dédit le fait sans même penser à mal. Quel est plus naturel. N'a-t-il pas été témoin journalièrement, dans l'exercice de sa profession, de la facilité avec laquelle — le patron résilie 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. Ce régime est un avantage 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 donner un croc-en-lambe au règlement intérieur, nous tenons seulement à démontrer ad oculos 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 de «position» est insupportable de 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 cette liste? Faut-il, pour quelques brèves gâchettes, 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 nombre de cas où l'hôtelier a saisi des prétextes futiles pour résilier un engagement! Que de maîtres d'hôtel qui — vu le petit nombre des clients — font venir leur personnel plusieurs semaines après le terme fixé, sans l'indemniser de son chômage involontaire! 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 ne publient pas de 'liste noire'!

Prétendrait-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 parole du patron? — si préjudice il y a — est si minime, si insignifiant, qu'il ne saurait justifier en aucune façon l'institution d'une 'liste noire'. En effet, dans la plupart des cas, en présence de la surabondance actuelle de personnel disponible, il sera facile au patron de trouver dans les 24 heures un remplaçant pour l'employé qui lui fait faux bond. Il ne lui en coûtera que 10 cts. pour le 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 que 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 saurions néanmoins nous en déclarer partisans, car au lieu de convertir quelques réprouvés — ce dont nous doutons fort — on arrivera finalement par ce moyen à troubler définitivement la bonne entente qui existe encore entre la majorité des employés et leur patrons, fait qui 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 suisse des hôteliers de supprimer une institution qui fait beaucoup plus de mal que de bien. Peut-être s'efforcera-t-on 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 enraciné, nous le considérons comme immoral, d'une part parce qu'il est sans effet, d'autre part parce que celui qui est ainsi accusé publiquement se voit privé de tout moyen de défense. La preuve de l'infailibilité de ces 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 y 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'inutilité de la liste noire, par le fait même que celle-ci ne paraît que très rarement. Pourquoi s'en plaindre 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 10 cts. pour une lettre au placeur. 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 se disant que, sans doute, la perte n'est pas grande. Les cas dont nous nous occupons tout spécialement ici sont ceux où l'employé envoi 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 combien il est difficile, dès les mois d'avril, de mai et surtout de juin, de trouver encore du personnel capable; si un employé en effet n'a 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 saluer 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* soumet également la liste noire à quelques considérations, mais il commet l'erreur de s'écarter du sujet et de s'aventurer sur un domaine où nous le suivrions pas, parce qu'il est, en Suisse du moins, sans rapport avec la question en litige. Nous ne répondons 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 parlé 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 sitôt 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 bonsorceaux 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 renvoyaient 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 à 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, ailerons 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 *coiffer* pour abus de confiance, s'il a pu prouver que cet indécrottable personnage *escamotait* des noix de veau pour en produire de la glace; il l'ait 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 galeuses, 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'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'embler 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 grasses 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. Bèlor, 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 abgesehen 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 Kutscher 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 Kutscher bringt 4 Personen, diese bestellen 2 Kaffee simple mit 4 Tassen, Preis ca. 2 Fr.; der Kutscher nimmt ein Mittagessen, 1/2 Liter Wein, möglicherweise auch einen „Schwarzzen“ mit Kirsch, macht nach üblichen Preisen ca. Fr. 2.40. In den meisten Fällen wird dem Kutscher 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 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 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, Anhaltspunkte zu bekommen, wie dem leidigen Missstand gegenüber Kutschern 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 unvorgehoben ihrer Meinung öffentlichen Ausdruck verleihen. G. B. A.

Kleine Chronik.

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

Arth-Rigi-Bahn. Im Monat August wurden 20,483 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).

Griedelwäld. 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 39,303 Personen (1899: 39,425).

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

Sondera. 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.

Poschiero. 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. Wennips, 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.

Langjährlige Dienste. Im Hotel Jungfrau, Eggshorn, 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 Schwarzeordorf hat den Grand Prix erhalten. Vom 9. bis 19. September wurde es von 103,125 und von 18. bis 29. September von 104,426 Personen besucht; die Frequenz ist jetzt somit um ca. 26,000 Personen grösser, als in den früheren Wochen.

Wandlärer. Aus einer Mitteilung der waadtändischen 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 25 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 „Gotthardpost“. Obgleich eine massgebende Schätzung des Klausenverkehrs in diesem Jahre der Altdorfer Teilspele wegen nicht möglich war, hält man doch auch die Zukunft dieser Alpenstrasse für gesichert. Herr Jauch will das Hotel Posthaus in Urigen, das sich gar manchen Abend als zu vermissen hatte, namhaft vergrössern. Von anderer Seite werden Bauplätze auf der Balm gebührt und in Glarus wolle sich eine Gesellschaft zusammenschliessen, um ein grösseres Fremdenetablissement auf dem Ueberboden zu errichten.

Das Kellnerheim „Friedrich-Franz-Haus“ in Cannes, welches unter dem Protektat 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 unentgeltlich Stellen nachgewiesen und vermittelt. Das Haus liegt in einem grossen Garten und gewährt freien Blick auf Meer und Gebirge. Es hat Lesezimmer, Bibliothek, Unterhaltungs-Spiele. Im Garten Croquetsspiel und Turngeräte. Gelegenheit für kleine Reisen, 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 hat, 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, Immenstadt, 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-Lautach-Bregenz-Lindau und wird der vereinigten Dampfschiffahrt auf dem Bodensee ziemlich den Eingang 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. Mischig 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 rangs de Lausanne, du 11 au 17 septembre: France 482, Allemagne 390, Suisse 376, Angleterre 331, Autriche 122, Russie 84, 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. Pelter-Genillard, auquel 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-Giron-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^{er} au 15 septembre: Suisse 1758, Allemagne 1387, Angleterre 842, Autriche-Hongrie 378, Amérique (Etats-Unis) 8 0, Afrique, Asie 28, Australie 85, Belgique 89, Danemark, Suède, 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 veille d'un procès avec mon beau-père qui était réputé fin dégusteur les avait mises de côté pour nous; c'est vous dire que c'est un vin réellement supérieur. Nous avons vendu 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 trouverez jamais un vin semblable chez un négociant, et vu la presse où je suis de m'en débarrasser, je consens plus de moitié à vous le céder à 125 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).

Briefkasten.

An Mehrere. Um sich der Beiliegenden 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 ungenessen dem Papierkorb zu übergeben; auf den Fall aber, jedoch die Nachnahme zu restituieren. Neudringend benannte Firma mit Abschriften von zwei Anerkennungs-schreiben über den Wert ihres Machwerkes an die Öffentlichkeit. Das eine ist entweder eine Gefälligkeitserklärung des betr. Mitnehmer Blattes, welches *Irthümlichkeit* sagt, dass der „Wegweiser“ unter der Protection der Verkehrsvereine ersehe, oder es ist die Kopie einer vom Verleger selbst verfassten Empfehlung, eines sog. Waschzettels; das andere ist wörtlich 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, wie ein Notar dazu kommt, ein solches 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, *Tannhäuser und der Sappho*; Montag, *Die Herrin Solina*; Mittwoch, *Die Tochter des Erasmus*; Donnerstag, *Die Hugonoten*; Freitag, *Der Freischütz*; Sonntag, nachmittags, *Kabale und Liebe*; abends, *Der Belldäule*.

Stadt-Theater in Zürich: Sonntag, abends, *Die Hugonoten*; Montag, *Die Fledermaus*; Mittwoch, *Frankfurter*; Donnerstag, *Der Goldschmied*; Freitag, *Fidelio*; Samstag, *Hausmanns 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

Zeugnisformulare und Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim

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. GARBARSKY

Chemiserie de 1^{er} ordre

Atelier und Bazar: Zürich Magazin:
 Bahnhofsstrasse 92 Bahnhofsstrasse 90

TELEPHON 3702

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

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

Gesetzlich geschützt. Preis 1 Fr. p. Liter.

Résinoline

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 Résinoline und achte genau auf die denselben eigene, klare, goldbraune Farbe. (Z. 1708)

Engros-Alleinvertrieb: **C. Blaser, Zürich.**
 Zu haben in den meisten Droguen- und Spezerehandlung. n. 569