

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 36

Vereinsnachrichten: Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

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: 03.04.2025

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

Erscheint
Samstags

Paraissent
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

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—

Pour l'Étranger:
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 ré-
pétition de la même
annonce.
Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espace.

Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hoteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.

Fremdenlist
Lits de malades

Herr J. P. Känz, Hotel-Pension Känz,
Schuls. 28
Herrn J. Ritter, Direktor, Kurhaus Tarasp
(persönl. Mitglied).
Herrn J. Wollfberg, Direktor, Hotel
Waldhaus, Vulpera (persönl. Mitglied).
Hrn. M. Kessler, Direkt., Hotel Schweizer-
hof, Vulpera (persönl. Mitglied).

Für den hilfsbedürftigen Kollegen sind ein-
gegangen und werden hiemit verdankt: Von
B. in M. Fr. 20.—; M. in St.G. Fr. 50.—;
H. in S. Fr. 20.—.

Bescheidenheit ist eine Zier.

(Eingesandt).

Ein altes Sprichwort sagt: „Wenn man eine
Reise thut, dann kann man was erzählen.“ Nie
bin ich von der Wahrheit dieses Sprichworts
mehr überzeugt worden, als auf einer kleinen
Tour, welche ich kürzlich unternommen habe;
ich machte nämlich die Entdeckung, welcher
Missbrauch mit dem Namen „Hotel“ getrieben
wird. Für welche Art von Geschäften dieser Titel
erhalten wurde, ist geradezu ungläublich. Selbst
auf dem Lande, wo man sich früher mit dem
einfachen, schlichten Namen „Gasthaus“ be-
gnügte, und wenn es weit ging, d. h., wenn
man ein bisschen Französisch treiben wollte, weil
die Tochter vielleicht einmal im Welschland
gewesen, noch etwa „Auberge“ dahinter setzte,
da prangt jetzt schon von weitem ein vielver-
sprechendes Schild „Hotel“. Hier ein Fall,
der typisch genug ist, um erzählt zu werden.
Wir kamen (wir waren nämlich 3 Personen)
in einen kleinen und, obwohl in der Nähe der
Bahn und Dampfschiffsstation gelegen, doch
wenig frequentierten Ort, in welchem nur ein
paar Häuser zu sehen waren, aber ein ziemlich
grosses Schild „Hotel“ uns entgegenwinkte.
Da wir gerne etwas abseits von den patentierte-
Reiserouten verkehren, steuerten wir auf das,
überragend einladende Hotel los, wollten aber
doch, bevor wir uns Zimmer für die Nacht
bestellten, etwas essen, nicht allein, weil wir
ziemlich hungrig waren, sondern auch um zu
sehen, was die Geschichte für eine „Gättig-
mache, Falls diese gut ausfallen sollte, wollten
wir übernachten; wenn nicht, in den nicht weit
davon entfernten Kurort weiterfahren. Nun,
das Essen war gut, die Bedienung freundlich
und aufmerksam, alles nett und reinlich, kurz,
wir beschlossen, zwei Zimmer zu verlangen.
Ein Zimmer, meinte die freundliche Hotel-
besitzerin, könnte sie uns schon geben, aber
im *angere sig scho ne ditsche Herr und ihr
Hotel hebi ebe nume zwei Zimmer*. Obwohl
es uns leid that, blieb nichts anderes übrig,
als weiterzugehen, und so verabschiedeten wir
uns von unserer lebenswürdigen Kollegin,
welche ihrerseits bedauerte, dass ihr Hotel
einstweilen noch so klein sei. Ich hatte in
meinem Gespräch mit ihr darauf abgezielt,
damit sie den Namen öfters wiederholen musste.
Wenn jemand glaubt, ich hätte es dazu ge-
bracht, ihr das Wort Haus oder Gasthof heraus-
zubringen, der überschätzt meine Redekunst;
nicht um alle Güter wäre sie von ihrem Hotel
abgewichen.

Derartige Fälle sind gar nicht so vereinzelt.
Wenn auch zweizimmerige Hotels in den Aus-
nahmen gehören, so giebt es doch eine Menge
Häuser, die sich unter dem ehrwürdigen Namen
Gasthaus oder Gasthof recht gut präsentieren,
unter dem pomposen Titel „Hotel“ aber ge-

radezu eine Karikatur bilden. Es giebt ja
leider schon viel zu viel der fälschlichen Nach-
ahmungen, die vom wirklichen Hotel nur den
Namen angenommen haben, warum die Zahl
noch vermehren durch gute, erhabere, alte
Häuser, welche dieses Titels gar nicht bedürfen?
Es schmerzt mich immer, solche Zerbilder zu
sehen. Wenn man diese hübschen, alten Holz-
häuser betrachtet, erfreut sich das Auge; er-
blickt man aber den ominösen Titel, hat man,
wenigstens mir geht es so, immer das Gefühl,
als werde jeden Augenblick ein frisches, junges
Mädchen in reizender Tracht erscheinen, aber
statt der dazu passenden Kopfbedeckung einen
— Pariser Capot-Hut — tragen. Jedenfalls
wäre es Zeit, diesen Schwindel einzustellen,
denn es schadet dem guten Namen der Schweiz,
die ja mit Recht berühmte ist wegen seiner
musterhaften Hotels. Jedem das Seine! Lasse
man den Landwirten ihr „Gasthaus“ und
nenne nur solche Geschäfte Hotels, welche un-
gefährlich seien, was man von einem derartigen
Etablissement zu erwarten berechtigt ist. Auf
diese Weise würde der Reisende weniger oft
enttäuscht sein; denn Gast und Wirt wüssten
dann, woran sie sind. Das Gesagte gilt aber
auch für grössere Städte und sogar für be-
deutende Kurorte, ja sogar für diese erst recht;
denn gerade hier kann man oft sagen: Man
findet vor lauter Bäumen den Wald nicht. Es
ist nicht meine Absicht, den kleinen Häusern
in irgend einer Weise nahe zu treten, im
Gegenteil, ich liebe sie sogar; aber nur dann,
wenn sie nicht mehr scheinen wollen, als sie
in Wirklichkeit sind. Ch. St.

Antworten

auf die Frage betr. „Glacé de viande“.

1. Ein gleicher Fall: Entwendung von *Glacé de viande*, ist mir vor einigen Jahren passiert und bin ich dabei folgendermassen vorgegangen. Während einiger Zeit habe ich jeden Abend genau Ab- und Zunahme der bereiteten *Glacé de viande* kontrolliert und zu gleicher Zeit aus-
spioniert, wo der Dieb — denn anders kann ich einen solchen Koch nicht nennen — die Waren abgesetzt. Zu meinem Erstaunen war es mein eigener Comestibleshändler und mein Confiseur, welche die *Glacé de viande* diesem sauberen Burschen abkauften. Nun machte ich kurzen Prozess; betreffende Abnehmer mussten mir ihre Bücher vorweisen unter Androhung polizeilicher Anzeige. Nach Gewichtskonstatierung der dem Koch abgekauften *Glacé* — dieselben haben Fr. 2.50 per Kilo bezahlt — berechnete ich dieselbe zu Fr. 5.— per Kilo und stellte meinem Koch die Alternative, mir das Bestohlene so viel zu vergüten, andernfalls ich gericht-
lich klagen werde. Natürlich zog er vor, mich zu entschädigen und wurde dann sofort entlassen.
Leider giebt es gewisse Hotels, welche ihren Köchen den Verkauf der *Glacé de viande* gestatten und sich dadurch wesentlich selbst be-
stehlen lassen. Bezahlen wir unsere Köche voll und gut nach deren Leistungen und fort mit allen Nebensparten, welche immer nur zu unserem grossen Nachtheile ausfallen. W. H.

2. Mit diesem erlaube ich mir soviel in meinen Kräften steht, Ihre Frage in der „Schweizer Hotel-Revue“ vom 25. ds. zu be-
antworten. Ich schicke voraus, dass ich selbst Koch war und die von dem Fragesteller ange-
führte Thatsache aus eigener Anschauung kenne.
Es wundert mich, dass dieses Thema nicht schon längst ventilirt wurde, der Grund wird aber hauptsächlich darin zu suchen sein, dass sich diese *Glacé*-fabrikation leicht verheimlichen lässt und der Kontrolle entgeht. Es ist that-
sächlich bei vielen Franzosen und leider auch

Schweizern Usus, während der Saison möglichst viel *Glacé de viande* zu produzieren und dann am Ende der Saison die Beute unter Chef, Sancier, Rotisseur und event. Gardemanger zu teilen. Begünstigt wird diese Gesellschaft event. noch durch den Comestibleshändler, was um so leichter ist, wenn derselbe auf dem Platze selbst ein Geschäft hat. Vor zirka 12 Jahren war, wenn ich mich nicht irre, der Preis der *Glacé* 2–3 Franken; den heutigen Preis kann ich Ihnen nicht angeben. Doch wird es Ihnen ein leichtes sein, denselben von einem grösseren Comestibles-Geschäft zu erfahren, indem Sie selbst eine Offerte machen. Ich betrachte diese Art und Weise des *Glacé*-handels als einen *Diebstahl*; denn es ist leicht und unauffällig möglich, Fleisch für diesen Zweck verschwinden zu lassen unter dem Vorwand, einen kräftigen *Jus de Rôti* zu bedürfen. Zu einem Kilo *Glacé* braucht es mindestens 5–8 Kilo Fleisch und Knochen.
Suchen Sie wenn möglich Ihren Chef oder einen seiner Helfer beim Verkauf oder Versand zu ertappen und zu überführen. Vielleicht können Sie dann auch zu gleicher Zeit mit dem *Käufer* abrechnen.
Ich bin begierig zu erfahren, wie die Sache enden wird. Ziehen Sie einen Juristen zu Rate. P. C.

3. Die Herstellung von *Glacé de viande* von Seite und zu Gunsten des Küchenchefs ist als Diebstahl zu qualifizieren und sollte diese Unart, die jedoch meistens nur von französischen Chefs praktiziert wird, schon längst überall verboten sein.
Mein Chef hat es auch versucht. Das erste Mal habe ich ihm mit Entlassung gedroht, das zweite Mal habe ich sofort weggeschickt, ohne irgend welche Entschädigung. Ich bedinge es kontraktlich aus, dass keine *Glacé de viande* verkauft werden darf. Selbstredend giebt es immer Material genug, um solche zu fabrizieren, aber sie muss in meinem Geschäft verwendet werden. Die Comestibleshändler zahlen den Chefs gewöhnlich Fr. 6.— per Kilo. Die Sache ist vom rechtlichen Standpunkte aus ein Diebstahl.

4. Die offene Frage in einer der letzten Nummern der „Hotel-Revue“ bezüglich *Glacé de viande* lässt sich meiner Ansicht nach folgendermassen beantworten:
Ein Kilo *Glacé de viande* wird in Frankreich für Fr. 5.— verkauft, in der Schweiz ist sie im Handel nicht oft zu finden. Wenn die *Glacé de viande* in einem Hotel nur von Abfällen, Knochen etc. hergestellt wird, ist es in Frankreich gebräuchlich, dass sie dem *Chef de cuisine* zukommt als eine Art Gratifikation; in der Schweiz dagegen ist es Usus, dass sie für das Haus gemacht und abgeliefert wird. Werden zu der *Glacé de viande* schöne Stücke Fleisch, überhaupt noch brauchbares Fleisch genommen, so betrachtet man dies in Frankreich als Betrag und der Koch wird an die Luft gesetzt; in der Schweiz, da wo sie für das Haus gemacht wird, müsste man es als Vergütung seitens des *Chef* betrachten, in dem von dem Fragesteller erwähnten Fall dagegen hätte ich trotz der Saison den Koch zur Rede gestellt und ihm erklärt, dass er die *Glacé* für mich zu machen habe und nicht für sich. J. W.

Antworten

auf die Frage betr. Cement-Eiskästen.

1. Eiskästen aus Cement sind nicht zu empfehlen. Der Verbrauch des Eises schien mir doppelt so gross als in einem guten Holzkasten mit Zinkblech ausgeschlagen.
Ich liess mir einen Cementkasten für Fr. 250.— erstellen, doch schon nach 2 Jahren war derselbe defektoös und musste ich wieder zum alten

System greifen. Also doppelte Auslagen! Auch von anderen Kollegen, die Cementkästen hatten, hörte ich dieselbe Meinung aussprechen. M. J.

2. Bezugnehmend auf Ihre Anfrage betr. Cement-Eiskästen kann ich Ihnen aus Erfahrung mitteilen, dass dieselben riesige „Eis-fresser“ sind und ich dieselben nach 1 1/2-jährigem Gebrauch zerstört habe und seither mit den gewöhnlichen (Mitteleis) Eiskästen ein Eisersparnis von ca. 30% erzielt habe. R. A.

3. Im Savoy Hotel in Cairo sind Cement-Eiskästen. Soviel mir bekannt, und auch laut Aussagen des Chefs, haben sich dieselben bewährt. Jeder hatte einen Ablauf, war 50 cm tief, 1 m breit und 1 1/2 lang, gedeckt waren sie nicht, wohl aber die Ware, welche auf dem Eise lag, mit Tüchern. Der Eisverbrauch schien mir gering, ob ökonomischer als in Holzkästen, war nicht festzustellen. Sicher aber ist, dass deren Erstellung billiger und in Bezug auf Reinlichkeit entschieden vorzuziehen ist. W. A.

Question
concernant la Glacé de viande.

Monsieur le rédacteur!
Je me permets d'avoir recours à votre obligeance dans le but d'obtenir l'avis de Messieurs mes confrères sur le cas suivant:

J'ai un chef de cuisine français qui, sans avoir jamais pris la peine de m'en dire un mot, prépare journellement depuis 6–8 semaines, pour son usage particulier, 1–2 kilos de *glacé de viande*, dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de fer-blanc. Le fait a été constaté à la suite de plusieurs visites nocturnes au garde-manger. La casserole qui est constamment chauffée sert à transformer simplement en *glacé* les os et de beaux quartiers de viande. La *glacé* emballée disparaît ensuite soit par la poste, soit par des messagers qui l'emportent et l'expédient au dehors. Actuellement, on fabrique aussi du sirop.

Afin de pouvoir terminer ma saison sans encombre, je me suis contenté pour le moment de constater les faits, me réservant de liquider l'affaire plus tard.
Il se trouvera peut-être parmi Messieurs mes confrères quelqu'un qui, ayant fait des expériences analogues, voudra bien me faire savoir par la voie de l'organe de notre société, à quel prix on estime un kilo de *glacé*, quel est la voie la plus correcte à suivre dans cette affaire, quelle est la retenue que je serais en droit de faire sur le salaire du chef et quel est le point de vue juridique applicable à la question. J'ajoute qu'il n'y a eu entre le chef et moi aucune convention, ni verbale ni écrite, en ce qui concerne la *glacé*. J. C.

RÉPONSES:

1. Je me suis trouvé il y a quelques années dans un cas analogue: détournement de *glacé de viande*, et voici comment j'ai procédé. J'ai contrôlé exactement tous les soirs, pendant un certain temps, l'augmentation et la diminution de la *glacé de viande* préparée, tout en cherchant à découvrir où le voleur — je ne puis donner un autre titre à un chef tel que celui-ci — écoulait sa marchandise. A ma grande surprise, il se trouve que c'était mon propre fournisseur de comestibles et mon confiseur qui achetaient la *glacé de viande* à ce joli monsieur. Je n'hésitai pas; j'obligeai, sous peine de plainte à la police, les preneurs en question à me montrer leur comptabilité. Après avoir constaté le poids de la *glacé* vendue par le chef — à raison de fr. 2.50 le kilo — j'en fixai le prix