

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 37

Nachruf: Todes-Anzeige
Autor: Tschumi, J.

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: 19.05.2025

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

Erscheint
• • • Samstag

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 „ 7.50Vereins-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.Paraissant
• • • le Samedi

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 „ 7.50Les Sociétaires
reçoivent l'organe
gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par milli-
mètre-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 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 G. Bossard, Sohn**

Besitzer des Hotel Ochsen in Zug

am 10. September an einem Herz-
schlage gestorben ist.Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Tschumi.

Wichtige Anzeige.

Am 14. dies. sind die Probeabdrücke der
Annoncen des Fremdenführers „Die Hotels
der Schweiz“, Ausgabe 1901, per einge-
schriebenen Brief mit Begleitzirkular zum Versandt
gelangt und ersuchen wir die verehr. Empfänger,
die Annoncen genau auf ihre Richtigkeit
prüfen zu wollen. Wenn innert 8 Tagen
nichts Gegenteiliges gemeldet wird, nehmen wir
an, dass dieselbe richtig befunden worden und
müssen wir jede Verantwortlichkeit für
allfällige Unrichtigkeiten ablehnen.

Basel, den 14. September 1900.

Für das offizielle Centralbureau

Der Chef:

Otto Amstler.

Avis important.

Le 14 courant nous avons expédié, par lettre
recommandée et accompagné d'une circulaire,
les épreuves d'annonces du guide „Les
Hôtels de la Suisse“, édition 1901.Nous prions MM. les destinataires de bien
vouloir examiner avec soin ces épreuves et
de nous annoncer toute inexactitude. Si dans
le délai de 8 jours nous ne recevons pas
d'avis contraire, nous admettons que le texte
de l'annonce est approuvé et nous devons
décliner toute responsabilité pour les in-
correctures qui subsisteraient.

Bâle, le 14 Septembre 1900.

Pour le Bureau central

Le chef:

Otto Amstler.

Mitglieder-Aufnahmen.

Admissions.

Freunden
Liste de membresMr. Napoléon Branca, Hôtel du Cerf,
Bellinzona 48
Paul Nyffenegger, Hôtel de Londres
(ancien Hôtel des Négociants), Genève 90

Glace de viande.

Aus den in letzter Nummer veröffentlichten
4 Antworten aus Fachkreisen, auf die Frage, ob die
Fabrikation von Glace de viande von seiten des
Küchenschefs und zu seinen Gunsten eine erlaubte
oder unerlaubte Manipulation sei, geht deutlich
und klar hervor, dass unter den Schweizer Hote-
liers nur eine Meinung hierüber herrscht, nämlich,
dass die Aneignung von Glace de viande als
qualifizierter Diebstahl zu betrachten sei. Und
wie sollte es auch anders sein? Muss der Un-
befangene sich doch ernstlich fragen, wie man
überhaupt eine solche Frage nur stellen kann.
Freilich, wenn man weiss, dass anderwärts,
z. B. in Frankreich, die Usancen in dieser Be-
ziehung andere sind, so mag hierin für ein der-
artiges Vergehen ein Milderungsgrund liegen,
niemals aber eine Entschuldigung; ein Milder-
ungsgrund aber auch nur dann, wenn das
Vergehen von einem französischen Chef in einem
für ihn fremden Lande und in Unkenntnis der
Gepllogenheiten desselben begangen worden ist.Selbst in Frankreich, von woher dieser Usus
importiert worden, wird, sofern nachgewiesen
werden kann, dass mehr als nur Abfälle und
Knochen zur Verwendung gelangen, jeder Fall
als Veruntreuung geahndet. Dass aber trotz-
dem hievon abweichende Auffassungen Platz
greifen können, beweist ein Gerichtsfall, der
vor 3 Jahren im Elsass sich abspielte und
worüber uns von befreundeter Seite folgende
Schilderung übermittelt worden: In einem der
meistbesuchten Luftkurorte war der ange-
klagte Küchenchef mehrere Sommer hindurch
auf eine Dienstzeit von rund 5 Monaten ange-
stellt und hatte sich die volle Zufriedenheit
seines Prinzipals erworben. Der Gehalt des
Chefs betrug für die Saison 1900 Mark bei
freier Station, und befriedigende Leistungen
vorausgesetzt, eine Gratifikation von 300 Mark.
Nach einiger Zeit entstanden Misslichkeiten
zwischen Prinzipal und Chef und als es darauf
zur Entlassung des Letzteren kam, vermisste
man eine Anzahl von Verzehrsgegenständen.
Der Koch wurde deshalb wegen Unterschlagung
unter Anklage gestellt und gab zu, dass er aus
Knochen Glace de viande bereitet habe. Die
Anklage betraf sich u. a. darauf, dass nach der
Hausordnung des Hotels die abgetragenen Reste
aufzubewahren seien und niemand sich etwas
aneignen dürfe, komme es vom Hause oder
von den Gästen.Demgegenüber bekundeten zwei von der
Verteidigung als Sachverständige geladene, frü-
here Köche, es sei *erbkommen*, dass sich der
Küchenchef die ebrückte Glace de viande an-
eigne; es gäbe Köche, die aus ihren Saison-
stellen zentnerweise solcher Glace mitbrächten.
Der Amtsanwalt beantragte gegen den Ange-
klagten eine Gefängnisstrafe von 8 Tagen, das
Schöffengericht aber sprach ihn frei, da ihm
das Bewusstsein der Rechtswidrigkeit seiner
Handlungsweise gefehlt habe. Die seitens der
Staatsanwaltschaft eingelegte Berufung wurde
zurückgezogen.Es ist begreiflich, schrieb damals die „Strass-
burger Post“, welche über diesen Fall wie vor-
stehend berichtete, dass diese Gerichtsentschei-
dung in Wirkkreisen nicht geringes Erstaunen
hervorgeufen, umso mehr, als durch gerichtlicheAnalyse festgestellt war, dass der Beklagte zur
Herstellung der Glace nicht nur Knochen und
Knorpeln, sondern auch Fleisch verwendet hat.
Es mag nicht uninteressant sein, das Resultat
der betr. Analyse hier folgen zu lassen:

Mineralstoffe, berechnet auf Trocken-

substanz	12,93 %
Davon Kochsalz	9,60 %
Kochsalzfreie Mineralstoffe	3,33 %
Phosphorsäure	0,552 %

Der Phosphorsäuregehalt der kochsalzfreien
Asche beträgt also 16,57 %.

Der Befund schliesst wie folgt:

„Nach den physikalischen Eigenschaften,
dem verhältnismässig hohen Gehalt an koch-
salzfreier Asche und dem hohen Phosphorsäure-
gehalt der letzteren ist zu der analysierten
Glace ausser Knochen und Knorpeln auch
Fleisch verwendet worden. Dieser Befund
wurde ferner bestätigt durch die ziemlich starke
Reaktion nach Weyl und Solkowsky auf
Kreatinin, eine Fleischbase.“Wenn wir auch zum Teil erklärlich finden,
dass damals über das vorerwähnte Urteil et-
welche Entrüstung in Wirkkreisen Platz griff,
so muss doch auf der andern Seite gesagt
sein, dass mit dem Urteil keineswegs ein
Präzedenzfall zu Gunsten der Glace fabrizierenden
Küchenschefs geschaffen worden, sondern das
Gericht hatte den von Frankreich nach dem
Elsass importierten und von den beiden Ex-
perten befürworteten Usus als Milderungsgrund
angenommen, keineswegs aber die Handlungs-
weise als solche sanktioniert. Denn im Urteil
ist die Rechtswidrigkeit der Handlungsweise
anerkannt, und nur der „Mangel des Be-
wusstseins derselben“ fiel als freisprechendes
Motiv in die Waagschale. Ein Fehler dürfte
nur darauf zurückzuführen sein, dass bei Be-
rufung von Sachverständigen einseitig vorge-
gangen worden, indem zwei ehemalige Küchen-
chefs zur Einvernahme veranlasst wurden.Wir erinnern uns bei diesem Anlass eines
Falles, der ebenfalls in Deutschland passierte:
Bei einem Festessen — wenn wir nicht irren,
war es ein Hochzeitessen — erhob der Fest-
geber Anspruch auf die übrig gebliebenen
Reste oder einen Abzug auf der Rech-
nung, unter dem Vorwande, dass nach Be-
gleichung der gestellten Rechnung alles bezahlt
und somit sein Eigentum sei. Es kam zu
einem richterlichen Entscheid, wonach die Reste
eines Essens Eigentum des Wirtes seien, denn
der Kläger habe in Wirklichkeit nur das be-
zahlt, was gegessen worden sei, und wenn der
Wirt für genügendes und gutes Essen gesorgt
habe, so habe er damit alles gethan, was man
billigerweise von ihm verlangen könne. Auch
in diesem Richterspruch ist klar ausgedrückt,
dass niemand, ausser dem Wirt, ein Recht hat,
sich Ueberbleibsel vom Tisch aneignen oder
zu verwerfen.Um derartigen Missbräuchen vorzubeugen
und keinen Zweifel über die Recht- oder Un-
rechtmässigkeit des Glacefabrizierens bestehen
zu lassen, wird das einzige Mittel sein und
bleiben, dass mit dem Chef ein schriftlicher
Vertrag abgeschlossen wird, worin über den
fraglichen Punkt ausdrückliche und nicht miss-
zu deutende Verhaltensmassregeln festgestellt
sind. Auch in der „Hausordnung“, die in jedem
wesentlichen Geschäft existiert, lassen sich Be-
stimmungen anbringen, die geeignet sind, jed-
welcher widerrechtlichen Aneignung, seien es
nun Knochen und Fleischabfälle oder andere
Sachen, vorzubeugen. Auf diese Weise wird
von einem „Fehlen des Bewusstseins der
Rechtswidrigkeit“, welches in obzitiertem Falle
die Freisprechung herbeiführte, nicht mehr die
Rede sein können.

Rien n'est plus beau que la modestie.

(Communiqué.)

Un vieux proverbe allemand dit que celui
qui fait un voyage trouve toujours quelque
chose à raconter. Je n'ai jamais été plus con-
vaincu de la vérité de cet adage que pendant
une petite excursion que j'ai entreprise dernièrement
et au cours de laquelle j'ai découvert l'abus
qu'on fait du nom d'Hôtel. On ne pourrait
croire à quelle catégorie d'établissements ce
titre est appliqué. Même à la campagne les
choses sont bien changées: autrefois on se con-
tentaient du nom simple et modeste de „Gast-
haus“ et si l'on voulait bien faire les choses,
c.-à-d. montrer ses connaissances en français,
la fille de la maison avait peut-être passé
quelque temps dans la Suisse française, on y
ajoutait encore celui d'auberge; aujourd'hui on
voit de loin déjà brûler une enseigne pompeuse:
Hôtel. Voici un fait valant la peine d'être cité:Nous étions arrivés à trois dans un petit
endroit peu fréquenté, bien que situé à proxi-
mité du chemin de fer et de la station des
bateaux à vapeur, on n'y voyait que quelques
maisons dont l'une nous attira par une enseigne
d'assez bonne grandeur, portant l'inscription:
Hôtel. Comme nous aimons à voyager un peu
à l'écart des routes fréquentées par les touristes,
nous nous dirigeâmes vers cet hôtel qui du
reste avait très bonne apparence. Mais avant
de demander des chambres pour la nuit, nous
voulûmes manger un morceau, non seulement
parce que nous étions passablement affamés,
mais aussi pour voir quelle impression tout
l'ensemble nous ferait. Si cette impression était
favorable, nous voulûmes passer la nuit à l'hôtel,
si non nous voulûmes continuer notre chemin
vers une station d'étrangers qui se trouvait non
loin de là. Le repas était bon, le service em-
pressé et attentif, tout était bien arrangé et
propre, bref nous nous décidâmes à demander
deux chambres. L'aimable hôtelière nous répondit
qu'elle pourrait bien nous en donner une, mais
que l'autre était déjà occupée par un monsieur
allemand et que son hôtel ne contenait que deux
chambres. Quoique nous en fussions bien fâchés,
il ne nous restait pas d'autre alternative que
de continuer notre route. Nous primes donc
congé de notre aimable collègue qui de son
côté regretta que son hôtel fût pour le moment
encore si petit. Le but de ma conversation avec
elle avait été de lui faire répéter le plus sou-
vent possible le nom de sa maison. Mais si
l'on croit que je réussis à lui faire prononcer
le mot de „Haus“ (maison) ou de „Gasthaus“
(auberge) on a trop bonne opinion de mon
talent oratoire; pour tout l'or du monde, elle
n'aurait voulu démentir de son „Hôtel“.Les cas tels que celui-ci ne sont pas isolés.
S'il est vrai qu'un hôtel de deux chambres soit
une exception, il y a en revanche une quantité
de maisons auxquelles le nom vénérable d'auberge
(Gasthaus, Gasthof) convient très bien,
mais qui, sous le titre pompeux d'Hôtel, ne sont
ni plus ni moins qu'une caricature. Malheureu-
sement il existe déjà beaucoup trop de contre-
façons qui ont pris de l'hôtel proprement dit
que le nom; pourquoi mettre à leur rang d'an-
ciennes maisons, bonnes et honorables qui n'ont
pas du tout besoin de ce titre? Je suis tou-
jours peiné de voir ces caricatures. C'est avec
plaisir qu'on contemple ces vieilles maisons de
bois si jolies, mais quand elles portent ce titre
prétentieux et par cela même de mauvais augure,
elles vous font songer — d'après mon idée du
moins — à une fraîche jeune fille en gracieux
costume, mais portant au lieu de la coiffure
appropriée à ce costume une capote à la dernière
mode de Paris. En tous cas il serait temps de
mettre fin à cet abus qui fait tort à la bonne
réputation de la Suisse, si justement célèbre
pour ses hôtels modèles. Chacun le sien! Qu'on
laisse aux auberges de campagne leur titre