

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

Artikel: Glace de viande
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523031>

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: 01.02.2025

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

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 Millimeterzeile 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 répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organe et Propriété de la

Schweizer Hotelier-Vereins

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 Ochs in Zug

am 10. September an einem Herzschlage 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 eingeschriebenen 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 Anslar.

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 inexactitudes qui subsisteraient.

Bâle, le 14 Septembre 1900.

Pour le Bureau central

Le chef: Otto Anslar.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Mr. 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 seilen des Küchenchefs und zu seinen Gunsten eine erlaubte oder unerlaubte Manipulation sei, geht deutlich und klar hervor, dass unter den Schweizer Hoteliers 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 Unbefangene 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 Beziehung andere sind, so mag hierin für ein derartiges Vergehen ein Milderungsgrund liegen, niemals aber eine Entschuldigung; ein Milderungsgrund aber auch nur dann, wenn das Vergehen von einem französischen Chef in einem für ihn fremden Lande und in Unkenntnis der Gepflogenheiten 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 gehandelt. Dass aber trotzdem 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 meistbesuchtesten Luftkurorte war der angeklagte Küchenchef mehrere Sommer hindurch auf eine Dienstzeit von rund 5 Monaten angestellt und hatte sich die volle Zufriedenheit seines Prinzipals erworben. Der Gehalt des Chefs betrug für die Saison 1200 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 berief sich u. a. darauf, dass nach der Hausordnung des Hotels die abgetragenen Reste aufzubewahren seien und niemand sich etwas aneignen dürfe, komme es noch Hause oder von den Gästen.

Demgegenüber bekundeten zwei von der Verteidigung als Sachverständige geladene, frühere Köche, es sei Herkommen, dass sich der Küchenchef die erübrigte Glace de viande aneigne; es gäbe Köche, die aus ihren Saisonstellen zentnerweise solcher Glace mitbrächten. Der Anwalt beantragte gegen den Angeklagten eine Gefängnisstrafe von 8 Tagen, das Schöffengericht aber sprach ihn frei, da ihm das Bewusstsein der Rechtswidrigkeit seiner Handlungsweise fehlerhaft war. Die seitens der Staatsanwaltschaft eingelegte Berufung wurde zurückgezogen.

Es ist begreiflich, schrieb damals die „Strassburger Post“, welche über diesen Fall wie vorstehend berichtete, dass diese Gerichtsentscheidung in Wirkkreisen nicht geringes Erstaunen hervorgerufen, umso mehr, als durch gerichtliche

Analyse 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:

Table with 2 columns: Substance and Percentage. Includes Mineralstoffe, substandz, Davon Kochsalz, Kochsalzfreie Mineralstoffe, Phosphorsäure, and Phosphorsäuregehalt der kochsalzfreien Asche.

Der Befund schliesst wie folgt:

„Nach den physikalischen Eigenschaften, dem verhältnismässig hohen Gehalt an kochsalzfreier Asche und dem hohen Phosphorsäuregehalt 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 etwelche 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 Küchenchefs geschaffen worden, sondern das Gericht hatte den von Frankreich nach dem Elsass importierten und von den beiden Experten befürworteten Usus als Milderungsgrund angenommen, keineswegs aber die Handlungsweise als solche sanktioniert. Denn im Urteil ist die Rechtswidrigkeit der Handlungsweise anerkannt, und nur der „Mangel des Bewusstseins derselben“ fiel als freisprechendes Motiv in die Wagschale. Ein Fehler dürfte nur darauf zurückzuführen sein, dass bei Befragung von Sachverständigen einseitig vorgegangen worden, indem zwei ehemalige Küchenchefs 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 Hochzeitsessen — erhob der Festgeber Anspruch auf die übrig gebliebenen Reste oder einen Abzug auf der Rechnung, unter dem Vorwande, dass nach Begleichung 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 bezahlt, 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 verwerthen.

Um derartigen Missbräuchen vorzubeugen und keinen Zweifel über die Recht- oder Unrechtmässigkeit 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 misszu deutende Verhaltensmassregeln festgestellt sind. Auch in der „Hausordnung“, die in jedem wesentlichen Geschäft existiert, lassen sich Bestimmungen anbringen, die geeignet sind, jedwelder 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 convaincu de la vérité de cet adage que pendant une petite excursion que j'ai entreprise dernièrement et au courant 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 contentait du nom simple et modeste de „Gasthaus“ 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 briller 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 proximité 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 empressé 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 souvent 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 dénombrer 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. Malheureusement il existe déjà beaucoup trop de contrefaçons qui n'ont pris de l'hôtel proprement dit que le nom; pourquoi mettre à leur rang d'anciennes maisons, bonnes et honorables qui n'ont pas du tout besoin de ce titre? Je suis toujours 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