

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 51

Artikel: Une question fort débattue
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522693>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.12.2025

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

Erscheint
Samstags.

Abonnement:

Für die Schweiz:
Zwölf Monate . . Fr. 5.—
Sechs Monate . . Fr. 3.—
Drei Monate . . Fr. 2.—
Für das Ausland:
Zwölf Monate . . Fr. 7.50
Sechs Monate . . Fr. 4.50
Drei Monate . . Fr. 3.—
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 100 Petit-
zeilen oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen die Hälfte.

Paraissant
le Samedi.

Abonnements:

Pour la Suisse:
Douze mois . . Fr. 5.—
Six mois . . Fr. 3.—
Trois mois . . Fr. 2.—
Pour l'étranger:
Douze mois . . Fr. 7.50
Six mois . . Fr. 4.50
Trois mois . . Fr. 3.—
Aux Sociétaires
gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite
ligne ou son espace.
Réclame pour répétition
de la même annonce.
Les Sociétaires
payent moitié prix.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.6. Jahrgang | 6^{te} AnnéeOrgane et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers.

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



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir
die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Gustav Wieland-Kraft

Mitbesitzer des Hotel Bernerhof in Bern
am 14. Dezember im Alter von 63 Jahren
an einem Schlaganfall gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
J. Tschumi.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Il y a six ans déjà, un certain nombre de
nos sociétaires s'étaient décidés à se libérer de
l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de
l'An moyennant le versement volontaire d'un
montant quelconque à l'Ecole professionnelle.
Cette année également nous croyons devoir
inviter nos chers Collègues à bien vouloir
envoyer à la Rédaction de l'«Hotel-Revue» toute
somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de
cette pratique institution qui a ouverte cet
automne son cinquième cours.

Les noms des donateurs seront publiés dans
l'«Hotel-Revue» et ces derniers peuvent, grâce
à leur subside, se regarder comme exonérés de
l'échange de cartes de félicitations à l'occasion
du renouvellement de l'année.

Lausanne, le 4 décembre 1897.

Société suisse des Hôteliers,
Le Président:
J. Tschumi.

Neujahrgratulationen.

Schon vor sechs Jahren ist in unserem
Mitgliederkreise ein Anfang gemacht worden,
sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages
an die fachliche Fortbildungsschule von den
ceremoniellen Neujahrgratulationen zu ent-
binden. Wir laden nun unsere Herren Kollegen
auch dieses Jahr ein, zu gleichem Zwecke einen
beliebig grossen oder kleinen Beitrag zu Gunsten
oben genannter Schule, welche diesen Herbst ihren
fünften Kurs begonnen hat, an die Redaktion der
«Hotel-Revue» in Basel einzusenden.

Die Spender werden in der «Hotel-Revue»
veröffentlicht und betrachten sich diese damit
von der Versendung von Neujahrgratulations-
karten entbunden.

Lausanne, den 4. Dezember 1897.

Schweizer Hotelier-Verein.
Der Präsident:
J. Tschumi.

Sommes versées jusqu'au 4 décembre:
Bis zum 4. d. eingegangene Beiträge:

Herr Berner F., Ehrenmitglied, Basel . . . Fr. 20
Flück C., Hotel Drei Könige, Basel . . . 20
Müller G., Restaurant Bad, Bahnhof, Basel . . 5
Otto P., Hotel Victoria, Basel . . . 15
J. Spatz, Grand Hotel, Mailand . . . 5
Wehrle G., Hotel Central, Basel . . . 5

Uebertrag . . Fr. 85

Uebertrag . . Fr. 85

Du 4 au 10 déc. — Vom 4. bis 10. Dez.

Herr Bon A., Hotel Rigi-First . . . Fr. 15
Elskes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel . . 20
Hirsholzer Alb., Luzern . . 5
Frau Hirschi Wwe., Hot. Interlaken, Interlaken . 10
Herr Morlock Henri, Hôtel de Berne, Nice . 15
Oschwald M., Hotel Strela, Davos-Platz . 15
Herr Zähringer A., Hotel des Balances, Luzern . 10
Von ungenannt sein Wollenden . . . 10

Du 11 au 17 déc. — Vom 11. bis 17. Dez.:

HH. Balli & Cie., Grand Hotel Locarno, Locarno . 20
Herr Balzari F., Hotel Metropole, Mailand . . 20
Döpfner A., Hotel Beau-Rivage, Interlaken . 15
Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern . . 20
Gyr-Tanner K., Hotel Pfauen, Einsiedeln . . 20
Hafen W., Grand Hotel du Lac, Neuchâtel . . 5
Hug J. P., Hotel Suisse, Nice . . . 20
Landsee W., Hotel de la Gare, Fribourg . . 10
Liebler R., Kurhaus, St. Moritz-Bad und . . 20
Grand Hotel, Cannes . . . 10
Lugon F., Hotel des Gorges du Trient, . . 5
Vernayaz . . . 5
Reiss F., Hotel Moudon, Territet . . . 20
Riedweg A., Hotel Victoria, Luzern . . . 10
Saff R. B., Grand Hotel, Baden . . . 20
Sailer Ch., Hotel de la Poste, Genève . . 10
Weber Alph., Hotel du Faucou, Fribourg . . 10
Weber J., Rest. Centralbahnhof, Basel . . . 15
Wegenstein F., Schweizerhof, Neuchâten . . 20
Weillhal W., Hotel Rigi, Vitznau . . . 5

Summa Fr. 450

† Gustav Wieland.

Von Bern kommt die Trauerkunde von dem
plötzlichen Hinschiede des Herrn G. Wieland-
Kraft, Mitbesitzer des Hotel Bernerhof in Bern.
Dienstag, den 14. ds. spazierte Herr Wieland
mit Herrn Kraft über die Bahnbrücke bei der
Linde, als ihn unerwartet der Tod ereilte. Mit
Herrn Wieland ist einer der Bewährtesten
unter den Bewährten aus dem Kreise seiner
Kollegen geschieden. Unser Verein, dessen
Verwaltungsratsmitglied er seit Jahren war,
verliert in ihm eine thatkräftige Stütze.

Wir hoffen, es werde einer der zahlreichen
Freunde des Verstorbenen die Freundlichkeit
haben, ihm einen warmen Nachruf zu widmen.

UNE QUESTION FORT DÉBATTUE

est celle qui a été soulevée et pour le moment
épuisée dans la «Wochenschrift» de l'Association
internationale des propriétaires d'hôtels. Elle
peut offrir à nos lecteurs un intérêt d'autant plus
vif que, d'après ce qui nous est revenu, elle
donne lieu en Suisse à des interprétations diffé-
rentes et souvent à des contestations désa-
gréables. Cette question est celle-ci: les cui-
siniers s'approprient les restes de glace de viande
et en font argent d'autre part.

Dans le n° 45 de la publication précitée,
un hôtelier pose le point d'interrogation sui-
vant: «Dans un hôtel d'été, un chef de cuisine
s'est approprié à son départ, en automne, les
restes de glace de viande après avoir réservé
la provision nécessaire pour les besoins hivernaux
de la famille du maître d'hôtel. Cet acte peut-
il être considéré comme un détournement ou un
vol, bien que le maître ne l'ait pas défendu,
qu'il n'en ait jamais parlé et que, selon l'habi-
tude, la glace ainsi gagnée sur les besoins de
la maison constitue un bénéfice accessoire du
chef ou du saucier?»

Un membre de l'Association écrit à ce pro-
pos: «En ce qui concerne la glace de viande,
voici ce que je puis vous répondre d'après ma
propre expérience et après avoir consulté quel-
ques-uns de mes collègues.

La glace de viande est toujours et en tout
état de cause la propriété du maître d'hôtel.
Celui qui se l'approprie sans autorisation se
rend coupable de détournement, d'après le § 246
du Code pénal. Car il s'approprie sans droit
une chose qui ne lui appartient pas et dont il a
la possession ou la surveillance. La peine est
de trois ans de prison et, si la chose lui a
été confiée, ce qui est notre cas, elle peut
s'élever jusqu'à cinq ans. Le vol (§ 242 du

Code pénal) consiste à prendre un objet mobi-
lier qui ne vous appartient pas, dans le but de
vous l'attribuer indûment. Le cuisinier devant
avoir déjà de la glace de viande en sa posses-
sion et en sa garde pour l'exercice de sa pro-
fession, car elle lui a été confiée par le maître
d'hôtel, comme toute autre chose dans la cuisine,
substances et ustensiles, il ne peut être ici
question de détournement. L'usage et l'habi-
tude ne peuvent être invoqués comme une excu-
se, car un usage ne peut faire un droit de ce
qui n'en est pas un.

Si les cas d'appropriation de glace sont ré-
sultés souvent d'une habitude, on a souvent
aussé essayé de remédier au mal par une com-
mune entente. Il arrive ordinairement dans les
hôtels d'été que la famille du maître d'hôtel
garde ce qui lui est nécessaire pour sa con-
sommation et que le reste revient au chef. Un
accord d'un autre genre, qui est bien connu,
attribue au chef la moitié et à l'hôtel l'autre
moitié. Certains hôtels, notamment ceux où la
maîtrise exerce elle-même une active sur-
veillance sur la cuisine (et il en existe encore
un grand nombre), demandent la livraison de
toute la glace produite dans le cours de l'année
ou de la saison. Et cela semble être la seule
manière de voir vraiment juste. Mais toutes
ces précautions remplissent imparfaitement le
but si l'on se trouve en présence de gens
égoïstes et sans conscience. Je connais des cas
où des chefs, pour préparer la plus grande
quantité possible de «glace», font passer à la
glacière tout ce qu'ils peuvent. Ils cuisent ainsi
à la glace une masse de viande, qui rendrait
aussi beaucoup d'autres bons services. Dans
ces cas-là et malgré ses précautions, l'hôtelier
est doublement lésé. Il convient de rappeler
une circonstance que nos collègues ont le tort
d'oublier trop souvent ou, à laquelle tout au
moins, ils attachent trop peu d'importance. Les
marchands — ce sont d'ordinaire les fournis-
seurs de l'hôtel lui-même, ceux qui vendent la
viande et d'autres — qui rachètent à un chef de
la glace que celui-ci s'est indûment appropriée,
se rend coupable de recel et peut être justement
puni, si l'affaire vient devant le tribunal. On
ne peut trop s'étonner que ces individus ra-
chètent de la glace aux employés d'hôtels sur-
tout, sans s'être renseignés dans chaque cas sur
la légalité de l'opération. Qu'il arrive un krach
— on en a des exemples — alors on nettoie
à fond les écuries d'Augsia.

Dans sa dernière assemblée générale, la
Société d'art culinaire «Gasterea», à Cologne,
s'est occupée de la question et la discussion a
été résumée comme suit:

«Si le chef de cuisine se donne de la peine,
il peut toujours avoir une provision de glace.
Il est d'usage que cette glace, si elle ne trouve
aucun emploi dans la maison, appartient au
chef ou au saucier. On a parlé à ce propos
d'un chef qui, à ce que nous avons appris, tra-
vaillant dans une maison depuis six ans, pre-
nait le reste après avoir réservé le nécessaire
pour les besoins courants. Comme il agissait,
d'après des renseignements ultérieurs, en toute
bonne foi, il ne peut être ici question de dé-
tournement ou de vol. Sa bonne foi est attestée
d'abord par l'usage, puis par le fait que son
maître n'a rien repris, pendant les cinq pre-
mières années, à la façon d'agir du chef.

D'ailleurs, un chef convenable ne trafique
pas de la glace et ne porte aucun préjudice à
son maître. S'il lui reste de la glace, il va de
soi qu'il a déjà de bonnes soupes et de bonnes
sauces, sans faire emploi particulier des os ou
de la viande. Il peut arriver que le chef ait
une provision de glace, parce qu'il doit souvent
la préparer avant son entrée dans une nouvelle
place. Il arrive fréquemment, dans ce cas, qu'il
ne se trouve ni fond ni espagnole, parce que le
prédécesseur a fait de l'économie dans les der-
niers jours, on a voulu laisser le champ libre
à son successeur. Il peut aussi se faire que le
chef sortant emploie tout par pur esprit de
chicanerie.

Il serait intéressant et désirable d'entendre
en cette affaire la voix de quelques hôteliers
suisses. Dans ce but nous mettons bien volon-
tiers nos colonnes à leur disposition.

La Responsabilité civile de l'hôtelier

Nous lisons sur ce chapitre dans le dernier
numéro du «Journal des Etrangers de Lausanne-
Ouchy» une correspondance de Genève ainsi
conçue:

«J'ai lu dans un de vos précédents numéros
l'intéressante communication d'un «voyageur»
relative à la responsabilité civile des hôteliers,
et je me permets de vous soumettre des ré-
flexions dont vous ferez l'usage qui vous con-
viendra.

Avant la construction du chemin de fer de
Zermatt, j'avais remarqué, plus que partout
ailleurs, à quel point les Anglo-Saxons et sur-
tout les Américains s'encombrent de bagages
(un groupe de deux ou trois personnes frétait
autant de mulets chargés de malles énormes
pour le trajet de Viège à St-Nicolas).

Il faudrait bien se garder de décourager les
voyageurs par la perspective d'indemnités in-
suffisantes en cas de perte ou de vol de leurs
effets.

Que Messieurs les hôteliers ne craignent pas
d'assumer la responsabilité intégrale vis-à-vis
de leurs clients, quitte à constituer entre eux
société d'assurance mutuelle contre les risques
résultant de cette garantie. Les réclamations au
sujet d'une indemnité jugée trop élevée seraient
tranchées par jugement ou arbitrage, sans pré-
judice d'un recours contre le personnel en cas
de vol ou de négligence de sa part.

Cette assurance entre tous les hôteliers de
la Suisse serait peut-être un terrain de concilia-
tion entre leurs intérêts et ceux du public
voyageur.

Je laisse aux intéressés, plus compétents
que moi en cette matière, le soin d'étudier la
question, et je serais même surpris qu'elle n'eût
pas encore été abordée.

Le «Journal des Etrangers de Montreux» re-
produit notre article sur la question de la respon-
sabilité en y ajoutant les remarques suivantes:

«Nous croyons que notre confrère de Bâle
a raison. Comprisée ainsi, la pétition de la So-
ciété des hôteliers mérite d'être prise en sérieuse
considération. Ce qui serait dangereux, en re-
vanche, serait de vouloir fixer une limite à la
responsabilité aussi en ce qui concerne les effets
personnels, vêtements, linge, malles, etc., des
voyageurs, — opinion que l'«Hotel-Revue» paraî-
sant encline à soutenir dans un précédent article
(voir notre numéro du 27 novembre). Il serait
maladroit par exemple d'exiger d'une jolie femme
le dépôt au bureau de l'hôtel de ses toilettes,
fourrures, robes de bal, dont une seule peut-
être vaut bien près de 1000 fr., sinon davan-
tage. De pareilles exigences pourraient, certaine-
ment, avoir pour conséquence l'éloignement de
la clientèle élégante que nos hôtels désirent par
dessus tout attirer et retenir.

La distinction entre les effets précieux tels
que les bijoux, parures, etc., et les vêtements
de luxe ne sera pas toujours facile à faire. Mais
il faut, à notre avis, se garder d'aller trop loin
et de restreindre d'une manière excessive la
responsabilité de l'hôtelier. Car, comme le dit
le Code Napoléon, le dépôt chez l'hôtelier doit
être envisagé comme un dépôt nécessaire. Le ca-
ractère spécial de ce dépôt impose aux dépositaires
des devoirs particulièrement étendus.

EXPOSITION DE BRUXELLES

(Correspondance).

L'Exposition de Bruxelles est terminée depuis
un mois; les étrangers n'en sont pas moins
restés dans notre capitale quelques temps en-
core.

Le bilan des hôteliers, pendant ces six mois
de fête et de bombance, a été magnifique. Ce
résultat est dû à l'Union syndicale des Hôteliers,
Cafetiers et Restaurateurs belges qui, stimulée