

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 35

Artikel: Eine neue Methode der Fleischkonservierung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522941>

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: 31.12.2025

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

Erscheint
+ Samstags

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

Insette:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen $3\frac{1}{4}$ Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Organ und Eigentum des
*Schweizer Hotelier-Vereins*9. Jahrgang | 9^{me} AnnéeOrgane et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

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

Mitglieder-Aufnahmen.
Admissions.Fremdenblätter
Liste de journaux

Frau Wwe. J. Scholl, Hotel Scholl, Ragaz 40

L'assurance contre le vol.

Le succès extraordinaire obtenu au sein de notre société par l'introduction, réalisée il y a deux ans, de l'assurance contre les accidents conclue avec les sociétés d'assurance Winterthur et Zurich, a fait naître dans l'esprit du comité la conviction que l'assurance contre le vol trouverait, auprès des sociétaires, un accueil non moins favorable. En conséquence, ce sujet a été soumis à la dernière assemblée générale, qui l'a jugé digne d'être pris en considération.

S'il ne s'agissait que des vols qui sont portés à la connaissance du public, leur nombre serait si minime qu'une assurance spéciale pourrait paraître superflue. Malheureusement, il n'en est pas ainsi; et si l'on entend parler si rarement de vols dans les hôtels, cela s'explique uniquement par le fait qu'en cas semblable on applique, et pour cause, la maxime: "Silence, silence, pas de bruit!" C'est la précisément un motif de plus à l'appui de l'introduction d'une assurance contre le vol, qui contribuera pour une large part à la satisfaction du client léssé, tout en débarrassant l'hôtelier d'un souci pénible.

Qu'en songe aux cas qui sont présentés: l'an dernier à Milan, où il s'agissait de 100,000 lire, et tout récemment à Naples, où la somme détournée s'élevait à 250,000 lire. Si des vols de ce genre sont rares, ceux en revanche où il s'agit de sommes moindres mais cependant importantes, sont assez fréquents pour justifier l'admission, dans le budget annuel des dépenses, du montant relativement minime de la prime d'assurance contre le vol. Sans compter que des faits de ce genre ne sont guère propres à relever le prestige d'un hôtel — car le client léssé sera le dernier à reconnaître qu'il a contribué, par son imprudence, à faciliter le vol — la rigueur des dispositions des art. 486 à 488 C. O. qui déterminent la responsabilité de l'hôtelier est telle que l'introduction d'une assurance spéciale sur ce point nous paraît s'imposer. Voici le texte de ces articles:

Art. 486. «L'hôtelier qui reçoit des étrangers dans sa maison, est responsable de tout dégât, destruction ou détournement des objets appartenant à ses hôtes, à moins qu'il ne puisse prouver que le dommage a été causé par la faute de l'hôte lui-même, de ses compagnons ou domestiques, ou par force majeure, ou enfin par la nature de l'objet lui-même.

Le client est fautif en premier lieu, s'il a omis de confier en dépôt à l'hôtelier des sommes d'argent importantes ou autres objets de grande valeur. Toutefois, dans ce cas même, l'hôtelier est responsable tant pour sa propre faute que pour celle de ses employés.»

Art. 487. L'hôtelier ne saurait se soustraire à la responsabilité définie dans l'article précédent en la déclinant ou la subordonnant à certaines conditions par avis affiché dans les locaux de l'hôtel.

Art. 488. Les prescriptions des articles 486 et 487 concernant la responsabilité des hôteliers s'appliquent également aux propriétaires de débris ou à l'égard des chevaux, voitures et harnachements remises chez eux ou dont eux-mêmes ou leur personnel ont pris charge de manière ou d'autre.

Voici ce que M. le prof. Schneider dit dans son "Commentaire du Code fédéral des obligations" à propos de l'art. 486.

1. Cette responsabilité excessivement sévère est motivée avant tout par les besoins des voyageurs, qui sont obligés de confier leurs effets à l'établissement destiné à les héberger.

2. *Hôtelier.* Si une société par actions fait explicitement état de l'hôtelier comme gérant ou comme représentant vis-à-vis du propriétaire, l'hôtelier est responsable. Il en est autrement si elle lone l'hôtelier, et que le locataire s'apprête à son compte personnel.

3. Est responsable de tout dommage, etc. Peu importe par qui le dommage a été causé, que ce soit par les domestiques (sommelier, filles de chambre, portier, etc.) de l'hôtelier lui-même, par d'autres voyageurs ou par des voleurs étrangers à l'hôtel.

4. *Effets apportés.* La responsabilité s'étend à tous les objets que les étrangers logés ont remis à l'hôtelier ou à son personnel, ou déposés dans les localités indiquées par ceux-ci, ou à défaut d'indication spécifique dans l'accord de pension habituelle, à ses effets.

5. *Force majeure.* L'hôtelier est tenu de surveiller les objets appartenant aux voyageurs comme s'il s'était formellement engagé. Par contre, il ne peut être tenu responsable de dommages qui ne pouvaient dans sa position être évités par une force humaine, p. ex. en cas de péril d'inondation, etc.

6. *Paragraphe 2.* D'autre part, la responsabilité de l'hôtelier, au contraire de ce qui a lieu d'habitude, ne s'étend pas aux forts, mais par conséquent aux dégâts ou soustractions commis sur les effets d'un touriste par un autre touriste ou une personne étrangère à l'hôtel, sans qu'il y ait de la faute du personnel. Mais si y a p. ex. soustraction de valeurs grâce au fait que la femme de chambre a eu l'imprudence de laisser la chambre ouverte ou que le cocher ivre a fait verser l'omnibus, la responsabilité de l'hôtelier découle déjà de l'art. 115.

8. Par "objets apportés" il faut entendre non seulement ceux qui sont emportés en voyage, mais encore les objets oubliés dans la suite.

9. La responsabilité qui découle de cet article pour l'hôtelier ne s'étend qu'à la valeur des objets apportés, et non aux dommages ultérieurs ou à une perte de gain.

Commentaire de l'art. 487: La responsabilité étant basée sur les intérêts généraux de la circulation, peut bien être déclinée par convention réciproque entre l'hôtelier et le touriste, mais non par une décision unilatérale et péremptoire de l'hôtelier. D'ailleurs, on peut parfaitement admettre que le touriste omette de lire l'aviso en question, ou ne comprende pas la langue dans laquelle il est rédigé. Sa confiance dans la sécurité que présente dans la règle un établissement hospitalier ne doit pas être déjouée par ce moyen.

Commentaire de l'art. 488: 1. Le propriétaire d'un cheval confié à l'écurie d'un hôtel, et qui y avait été frappé par un autre cheval, avait actionné l'hôtelier, soit le tenantier de la débridée en dommages intérêts. Sa demande fut repoussée, essentiellement parce qu'il ne paraissait pas admissible que l'hôtelier en question exerçât en même temps le droit de logeur des chevaux, et qu'au contraire l'installation de l'écurie prouvait que l'usage n'avait été concédé que par complaisance et non pour en tirer profit.

2. Il est indifférent que le propriétaire du cheval paie ou non une indemnité pour le logement de son cheval dans l'écurie du défendeur, du moment qu'il est constant que le défendeur exerce le métier de tenantier de débridée publique.

3. La preuve que le cheval boitait déjà lors de son entrée à l'écurie incombe au tenantier de celle-ci.

4. Le fait que le défendeur ne demande pas habituellement d'indemnité pour l'usage de son écurie et ne tient pas provision de fourrage ne suffit pas à lui enlever la qualité de tenantier de débridée publique, d'autant plus que l'écurie de son hôtel peut recevoir 7-8 chevaux et que le défendeur trouve l'équivalent des pourboires remis à son garçon d'écurie dans l'augmentation de la fréquentation de son hôtel motivée par cette facilité.»

Voici les dispositions régissant l'assurance y compris les dépôts qui sera certainement adopté dans la majorité des cas:

1. L'assuré ne doit recevoir l'argent et les valeurs remis à sa garde que sous plis fermé et il lui est interdit d'en disposer.

Il doit conserver l'argent et les valeurs dans un coffre-fort et tenir un registre régulier et exacte des valeurs à lui remises.

2. Si les objets désignés au n° 1 sont détournés ou soustraits à l'assuré, il devra en avertir la Société, dans les douze heures au plus tard dès qu'il en a connaissance, par télégramme ou lettre recommandée, en outre il est obligé de faire à la Police une déclaration détaillée indiquant toutes les circonstances à sa connaissance, et la valeur approximative de la perte. L'assuré devra en outre présenter dans les trois jours, tant à la Société qu'à la Police, une liste exacte des objets soustraits ou détériorés pour lesquels une indemnité lui est demandée.

Il devra prendre immédiatement toutes les mesures propres à établir les faits et à récupérer les objets soustraits, et procéder à la Société ou à ses mandataires toutes les pièces justificatives demandées par elle et lui fournit, dans la mesure nécessaire, tous les renseignements dont elle aura besoin. La Société prend à sa charge les dépenses nécessaires faites dans le but de récupérer les objets soustraits et dont il lui sera fait justification.

Sont exclus de la présente assurance les dommages causés par le feu qui sont garantis ou pouvant être garantis par une assurance contre l'incendie.

Ce sera certainement pour le comité une grande satisfaction que de voir cette assurance contre le vol trouver faveur auprès de tous les sociétaires, d'autant plus que les conditions fixées d'un commun accord, peuvent être considérées comme favorables.

>><

Eine neue Methode der Fleischkonservierung

macht in weitesten Kreisen Aufsehen. Dieselbe ist von Professor Dr. Emmerich in München erfunden, durch Reichspatent in Deutschland geschützt und für Haushaltungen, ganz besonders aber Grossschäftereien und den Fleisch-Import von weittragender Bedeutung. Das Fleisch wird durch das Erhalten seines natürlichen Abschlusses vor einer Infektion mit Organismen, welche dessen Fäulnis herbeiführen können, bewahrt, indem man beim Schlachten, Abhäuten und Ausweiden der Tiere die Verletzung der das Fleisch umgebenden Gewebe hohen thunlichst vermeidet. Um trotz aller Aufmerksamkeit auf das Fleisch gelangt Fäulnisbakterien unschädlich zu machen, wird das Verstauben von sog. Eisessig angewendet, der infolge seiner wasserabsaugenden Eigenschaft die Außenflächen des Fleisches trocken und zum Nährboden für die gefährlichen Mikroorganismen ungeeignet macht. Nachdem die Wassersteife Essigsäure ihre Wirkung gethan hat, wird das Fleisch in sterilisiertes und mit Kochsalzlösung durchtränktes Sägemehl verpackt und dadurch einerseits ein weiteres Austrocknen des Fleisches an den Schnittflächen herbeigeführt und andererseits ein Luftabschluss derselben in sehr einfacher Weise erzielt. — Versuche, welche die deutsche Militärverwaltung mit dem Verfahren des Prof. Emmerich angestellt hat, haben ergeben, dass das in obiger Weise behandelte Fleisch auch in der heissen Jahreszeit keine Veränderung in Bezug auf Aussehen, Geschmack etc. erleidet. Es ist sehr wahrscheinlich, dass das Verfahren sich auch zum Konservieren von Fischen eignet und dass dadurch die Hochseefischerei eine wesentliche Förderung und Ausdehnung erfahren wird.

Auf die beiden Fragen betr. „Glace de viande“ und „Cement-Eiskästen“ sind mehrere Antworten eingelaufen, welche in nächster Nummer zur Veröffentlichung gelangen.

Die Redaktion.