

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

## Titelseiten

### 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:** 03.05.2026

**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<sup>me</sup> 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 muss, 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 beschloss, 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, ehrbare, 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 berühmt 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 Gewichtkonstatierung 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-  
stehen 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 fran-  
zösischen Chefs praktiziert wird, schon längst  
tödlich 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 Dieb-  
stahl.

4. Die offene Frage in einer der letzten  
Nummern der „Hotel-Revue“ bezüglich *Glacé de viande* lässt sich meiner Ansicht nach fol-  
gendermassen beantworten:  
Ein Kilo *Glacé de viande* wird in Frank-  
reich 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 Ab-  
fällen, 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 Be-  
trag und der Koch wird an die Luft gesetzt;  
in der Schweiz, da wo sie für das Haus ge-  
macht 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 Holz-  
kasten mit Zinkblech ausgeschlagen.  
Ich liess mir einen Cementkasten für Fr. 250.—  
erstellen, doch schon nach 2 Jahren war der-  
selbe defekt 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 Erfah-  
rung mitteilen, dass dieselben riesige „Eis-  
fresser“ sind und ich dieselben nach 1 1/2-  
jährigem Gebrauch zerstört habe und seither  
mit dem gewöhnlichen (Mitteleis) Eiskasten  
ein Eisersparnis von ca. 30% erzielt habe. R. A.

3. Im Savoy Hotel in Cairo sind Cement-  
Eiskästen. Soviel mir bekannt, und auch laut Aus-  
sagen 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, 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 obli-  
gence 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 em-  
ballée 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 sur-  
prise, il se trouve que c'était mon propre four-  
nisseur 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