

**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 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:** 13.01.2026

**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 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 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  
Hotels 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  
decliner toute responsabilité pour les in-  
correctes qui subsisteraient.

Bâle, le 14 Septembre 1900.

Pour le Bureau central

Le chef:

Otto Amstler.

## 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 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, vermiste  
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 vom Hause oder  
von den Gästen.Demgegenüber bekundeten zwei von der  
Verteidigung als Sachverständige geladene, frü-  
here Köche, es sei *herkömmlich*, 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 Wirklichkeit 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 Wirklichkeit 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 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 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 regrettaient 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