

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 27

Artikel: Miel, mielline, et confiture
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541120>

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: 19.02.2026

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

ments similaires dans le champ d'application de la convention, M. Jaccard a déclaré:

"Nous estimons nous aussi que la plus grande prudence s'impose dans ce domaine, étant données les conditions très particulières de l'hôtellerie et le caractère saisonnier d'un très grand nombre d'établissements de cette industrie. Au nom de l'Alliance internationale de l'hôtellerie, nous prions donc la Conférence de se prononcer pour le maintien du texte primitif du B. I. T., qui exclut de la convention le personnel des hôtels et établissements similaires et accepte l'amendement présenté par les délégations gouvernementales de divers pays."

Au vote, l'amendement des délégations gouvernementales a été adopté par 68 voix contre 41.

Finalement, à l'appel nominal, l'ensemble de la convention sur la durée du travail des employés a été adopté par 86 voix contre 31.

Après le vote, le groupe ouvrier a fait une déclaration dans laquelle il invite le conseil d'administration du B. I. T., après avoir entendu la commission consultative des employés, à porter à l'ordre du jour d'une prochaine conférence la durée du travail des employés exclus du champ d'application de la convention, pour les mettre au bénéfice de la journée de huit heures et de la semaine de 48 heures. La question de la durée du travail des employés d'hôtel sera donc remise sur le tapis dans une conférence ultérieure.

La XIVme Conférence était saisie en outre de trois projets de « recommandations » concernant: le premier la réglementation de la durée du travail dans les entreprises de spectacles et établissements similaires, le deuxième dans les hôtels, restaurants et établissements similaires, le troisième dans les hôpitaux et asiles. Ces trois recommandations, dont nous ne connaissons pas encore le texte, ont été adoptées par 103 voix contre 18.

Le résultat obtenu à Genève, d'une haute importance pour l'hôtellerie mondiale, est dû en majeure partie, comme on l'a vu plus haut, à l'intervention opportune de la direction de la Société suisse des hôteliers auprès de M. Jaccard, que nous remercions

chaleureusement pour le service précieux qu'il a rendu à l'industrie hôtelière internationale.

Miel, mielline, et confiture

On lisait dernièrement, sous ce titre, dans la *Gazette de Lausanne*:

« Le 23 juin, au Conseil des Etats, où il était question du régime des constructions hôtelières, l'honorable M. Bertoni a demandé pourquoi nos hôteliers s'obstinent à servir de la mélasse sous le nom de miel. On pourrait peut-être lui répondre que le vrai miel est extrêmement cher.

« Nous ne pensons pas que cette regrettée obstination mette l'avenir de notre pays en danger. Cependant ce détail gastronomique a son intérêt et M. Bertoni n'est pas seul à aimer faire un bon petit déjeuner, ce repas que tant de gens préfèrent à tous les autres. En effet, un de nos lecteurs nous écrit à ce sujet et pose aux hôteliers suisses les deux questions suivantes:

« 1. Pourquoi, dans les hôtels suisses, sert-on presque toujours au petit déjeuner et au « goûter » de la *mielline* au lieu de miel, alors que la Suisse abonde en « vrai miel du pays » excellent? Quand j'écarte cette affreuse et poisseuse mielline et demande du vrai miel au maître d'hôtel, il me répond invariablement: « Nous n'en avons pas!! » Etant donné le souci de l'hôtellerie suisse de toujours offrir à sa clientèle des produits de qualité, pareille déficience doit avoir sa raison. Je demande à la connaître.

« 2. Pourquoi cette odieuse mielline est-elle non moins invariablement accompagnée jusque dans les palaces également d'une insipide « confiture de fabrique », où l'on n'arrive souvent pas à reconnaître avec quelles fruits elle a été faite, tant le triturage industriel s'est ingénier à la rendre neutre et anonyme? Les hôteliers suisses sont-ils donc incapables de préparer de la *confiture de maison*? Surtout qu'on ne me répond pas qu'il est impossible de faire de la confiture de maison en grande quantité, parce que

j'opposerai l'exemple de la France où partout, même dans les plus grands hôtels, on vous sert de la délicieuse confiture de maison.

« Vrai, ces deux sous-produits alimentaires, ces deux *ersatz*, sont indignes de l'hôtellerie suisse et de sa réputation. »

Note de la rédaction. — Nous nous bornons pour aujourd'hui à porter les deux questions ci-dessus à la connaissance de l'hôtellerie suisse. Mais nous espérons recevoir des milieux intéressés une documentation suffisante pour donner satisfaction à la curiosité du correspondant de la *Gazette de Lausanne*.

opportunité du projet. Et sur le thème que l'hôtellerie aurait d'autres moyens d'améliorer sa situation, il se livre à des considérations d'un goût plutôt douteux.

A la reprise de la discussion en séance du 24 juin, M. Béguin (Neuchâtel) redérite les arguments qu'il avait déjà présentés il y a six ans, alléguant notamment que les restrictions qu'on veut maintenir sont contraires à la liberté de commerce garantie par la constitution.

A ces arguments juridiques, les partisans de la prolongation, MM. Amstalden (Obwald), Moser et Meyer opposent des considérations d'ordre pratique; ils insistent sur le fait que l'hôtellerie — et avec elle tous les milieux économiques qui sont liés à sa prospérité — a besoin d'une certaine période de protection.

M. Haeberlin défend le point de vue du Conseil fédéral, qui maintient son interprétation de l'article 34ter de la constitution; celui-ci ne supprime pas l'article 31 relatif à la liberté de commerce, mais il restreint sa portée. L'intervention de l'Etat dans ce domaine a eu d'excellents résultats; il ne faudrait pas s'arrêter à mi-chemin. Aucune nouvelle prolongation ne sera demandée à l'expiration du dernier délai de trois ans. L'exception votée par le Conseil national en faveur des grands centres urbains se justifie à certains points de vue, à cause de l'application assez rigoureuse de la loi dans divers cantons. L'orateur recommande au Conseil des Etats d'adhérer au Conseil national sur toute la ligne, afin de ne pas retarder inutilement l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions. Il importe, en effet, que la prolongation puisse être appliquée à partir du 1er janvier 1931, date à laquelle expire la loi actuelle.

En 1924, l'entrée en matière sur la loi restreignant les constructions hôtelières avait été votée au Conseil des Etats par 15 voix contre 13. Le 24 juin 1930, le même Conseil a décidé l'entrée en matière par 29 voix contre 6. Parmi les opposants se trouvaient les deux députés genevois et les deux députés neuchâtelois. Dans un dernier scrutin, le Conseil des Etats a adhéré par 15 voix contre 13 à l'amendement exceptant de l'application de la loi les villes de plus de cent mille habitants.

Pendant trois ans encore, par conséquent, la spéculation n'aura pas les coulées absolument franches, sauf dans les grands centres urbains. Cette anomalie est regrettable, mais enfin la protection continue dans nos stations de villégiature et notamment dans nos stations de montagne. Espérons que cette courte période permettra à notre industrie hôtelière de renforcer suffisamment sa situation économique pour être en mesure ensuite de faire face à toutes les éventualités.

CHAMPAGNE STRUB

COGNAC GRANDE FINE CHAMPAGNE EDMOND DUPUY & CO.

Qualité de 1er ordre. Prix intéressant.

Echantillons gratis sur demande à:

EDMOND DUPUY & CO., COGNAC (CHTE), FRANCE

Zufriedene Gäste

Schätzen vor allem die tadellose

Sauberkeit Ihres Hauses. —

Nichts kann sie leichter erhalten und pflegen als

« Blitzblank Spezial »

das wunderbar wirkende und doch schonende Putzpulver für alle feinen Putzarbeiten. — Ihr Lieferant wird Ihnen gerne praktische Eimer von 5, 10 und 20 kg. besorgen. Die sind viel billiger als die kleinen Dosenpackung — extra gemacht für Sie!

van Baerie & Cie., Münchenstein-Basel



ZETTLER

LICHTRUF-EINRICHTUNGEN

für Hotels, Krankenhäuser, Sanatorien, Wohnungen, Geschäftsbauten, Schiffe, Gefängnisse usw. verbürgen bei geschmackvoller Ausführung und einfacher Montage unbedingte Betriebssicherheit.

TÜR RIEGEL

zum sicheren Ver- und Entriegeln von Hotelzimmern, Schlafzimmertüren usw. von entfernten Stellen aus.

AUZUG-FAHRTANZEIGER

mit lebendem, leuchtendem Zeiger, zeigt Aufenthalts-, Fahrt und Fahrtrichtung präzis und für den Fahrgäst zufriedenstellend an.



ALOIS ZETTLER
ELEKTROTECHN-FABRIK-G.m.b.H.
MUENCHEN-HOLZSTR 28

OTIS-

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273
Telephon Sehnal 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321

AT. BORNYER

Kochfett
kraft
ist butterhaltig

FABRIKANTEN STÜSSY & C. ZÜRICH

AKTIENGESELLSCHAFT

Elsässer-Poulets

ca. 1 Kg. schwer - Momentan das vorteilhafteste Geflügel

Fr. 4.— per Kg.
bei Abnahme von 10 kg. franko

Spezialhaus:

Gebr. Renaud, Basel
Comestibles

VINS DU VALAIS

JOHANNISBERG
ERMITAGE
FENDANT
DÔLE

LIMESCH SIERRE

ZIKA ZÜRICH

Mitglied des Preisgerichtes
Lieferant vom Fendant Vieux-Sierre, Ermitage und Malvoisie

Revue-Inserate haben Erfolg!

TEPPICHE · VORHÄNGE

