Antworten auf die Frage betr. "Glace de viande"

Autor(en): **J.W. / P.C. / W.H.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **9 (1900)**

Heft 36

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-522958

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, den 8. September 1900 * № 36. * Bâle, le 8 Septembre 1900.

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

Inserate:
7 Cts. per 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue
Revue Suisse des Hôtels

Paraissant le Samedi

Abonnements:
Pour la Suisse:
3 mois Fr. 2.—
6 mois „ 3.—
12 mois „ 5.—
Pour l'Etranger:
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 répétition de la même annonce.
Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins | 9. Jahrgang | 9me 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.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Fremdenbetten Lits de maîtres

Herr J. P. Könz, Hotel-Pension Könz, Schuls 28
Herrn J. Ritter, Direktor, Kurhaus Tarasp (persönl. Mitglied).
Herrn J. Wolflisberg, Direktor, Hotel Waldhaus, Vulpera (persönl. Mitglied).
Hrn. M. Kessler, Direkt., Hotel Schweizerhof, Vulpera (persönl. Mitglied).

Für den *hülfsbedürftigen Kollegen* sind eingegangen 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 herhalten muss, ist geradezu unglaublich. Selbst auf dem Lande, wo man sich früher mit dem einfachen, schlichten Namen „Gasthaus“ begnügte, und wenn es weit ging, d. h., wenn man ein bischen Französisch treiben wollte, weil die Tochter vielleicht einmal im Welschland gewesen, noch etwa „Auberge“ dahinter setzte, da prangt jetzt schon von weitem ein vielversprechendes 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 Dampfschiffstation 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 patentierten Reiserouten verkehren, steuerten wir auf das, übrigens recht 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 „Gattig“ 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 beschlossen, zwei Zimmer zu verlangen. Ein Zimmer, meinte die freundliche Hotelbesitzerin, könnte sie uns schon geben, aber *im angere syg scho ne dütsche Herr und ihr Hotäl heigi ebe nume zwei Zimmer.* Obwohl es uns leid that, blieb nichts anderes übrig, als weiterzugehen, und so verabschiedeten wir uns von unserer liebenswürdigen Kollegin, welche ihrerseits bedauerte, dass ihr Hotäl 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 gebracht, ihr das Wort Haus oder Gasthof herauszubringen, der überschätzt meine Redekunst; nicht um alle Güter wäre sie von ihrem Hotäl abgewichen.

Derartige Fälle sind gar nicht so vereinzelt. Wenn auch zweizimmerige Hotels zu den Ausnahmen gehören, so giebt es doch eine Menge Häuser, die sich unter dem ehrwürdigen Namen Gasthaus oder Gasthof recht gut präsentieren, unter dem pompösen Titel „Hotel“ aber geradezu eine Karikatur bilden. Es giebt ja leider schon viel zu viel der fälschlichen Nachahmungen, 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 Zerrbilder zu sehen. Wenn man diese hübschen, alten Holzhäuser betrachtet, erfreut sich das Auge; erblickt 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 seinen musterhaften Hotels. Jedem das Seine! Lasse man den Landwirtschaften ihr „Gasthaus“ und nenne nur solche Geschäfte Hotels, welche ungefähr bieten, 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 bedeutende 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. „Glace de viande“.

1. Ein gleicher Fall: Entwendung von *Glace 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 *Glace de viande* kontrolliert und zu gleicher Zeit ausspioniert, wo der Dieb — denn anders kann ich einen solchen Koch nicht nennen — die Waren abgesetzt. Zu meinem Erstaunen war es mein eigener Comestiblehändler und mein Confiseur, welche die *Glace 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 *Glace* — 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 mit so viel zu vergüten, andernfalls ich gerichtlich 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 *Glace de viande* gestatten und sich dadurch wissentlich selbst bestehlen lassen. Bezahlen wir unsere Köche voll und gut nach deren Leistungen und fort mit allen Nebensporteln, welche immer nur zu unserem grossen Nachteile 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 beantworten. Ich schicke voraus, dass ich selbst Koch war und die von dem Fragesteller angeführte Thatsache aus eigener Anschauung kenne.

Es wundert mich, dass dieses Thema nicht schon längst ventiliert wurde, der Grund wird aber hauptsächlich darin zu suchen sein, dass sich diese *Glace*fabrikation leicht verheimlichen lässt und der Kontrolle entgeht. Es ist thatsächlich bei vielen Franzosen und leider auch Schweizern Usus, während der Saison möglichst viel *Glace de viande* zu produzieren und dann am Ende der Saison die Beute unter Chef, Saucier, 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 *Glace* 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 *Glace*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 *Glace* braucht es mindestens 5—8 Kilo Fleisch und Knochen.

Suchen Sie wenn möglich Ihren Chef oder einen seiner Helfer beim Verkauf oder Versandt 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 *Glace de viande* vonseiten und zu Gunsten des Küchenchefs ist als Diebstahl zu qualifizieren und sollte diese Unart, die jedoch meistens nur von französischen Chefs praktiziert wird, schon längst überall verboten sein.

Mein Chef hat es auch versucht. Das erste Mal habe ich ihm mit Entlassung gedroht, das zweite Mal habe ihm sofort weggeschickt, ohne irgend welche Entschädigung. Ich bedinge es kontraktlich aus, dass keine *Glace 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 Diebstahl.

4. Die offene Frage in einer der letzten Nummern der „Hotel-Revue“ bezüglich *Glace de viande* lässt sich meiner Ansicht nach folgendermassen beantworten:

Ein Kilo *Glace de viande* wird in Frankreich für Fr. 5.— verkauft, in der Schweiz ist sie im Handel nicht oft zu finden. Wenn die *Glace de viande* in einem Hotel nur von Abfällen, 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 *Glace de viande* schöne Stücke Fleisch, überhaupt noch brauchbares Fleisch genommen, so betrachtet man dies in Frankreich als Betrug und der Koch wird an die Luft gesetzt; in der Schweiz, da wo sie für das Haus gemacht wird, müsste man es als Vergeudung 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 *Glace* 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 Holzkasten mit Zinkblech ausgeschlagen.

Ich liess mir einen Cementkasten für Fr. 250.— erstellen, doch schon nach 2 Jahren war derselbe defektuös 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 Erfahrung mitteilen, dass dieselben riesige „Eisfresser“ sind und ich dieselben nach 1 1/2-jährigem Gebrauch zerstört habe und seither mit den gewöhnlichen (Mitteleis) Eiskasten eine Eisersparnis von ca. 30% erzielt habe. *R. A.*

3. Im Savoy Hotel in Cairo sind Cement-Eiskästen. Soviel mir bekannt, und auch laut Aussagen 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 Tücher. Der Eisverbrauch *schien* mir gering, ob 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 Glace de viande.

Monsieur le rédacteur!

Je me permets d'avoir recours à votre obligeance 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 *glace de viande,* dont il tire profit après l'avoir emballée dans des boyaux et des boîtes de ferblanc. 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 *glace* les os et de beaux quartiers de viande. La *glace* 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 *glace,* 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 *glace.* *J. C.*

RÉPONSES:

1. Je me suis trouvé il y a quelques années dans un cas analogue: détournement de *glace de viande,* et voici comment j'ai procédé. J'ai controlé exactement tous les soirs, pendant un certain temps, l'augmentation et la diminution de la *glace 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 surprise, il se trouve que c'était mon propre fournisseur de comestibles et mon confiseur qui achetaient la *glace 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 *glace* vendue par le chef — à raison de fr. 2.50 le kilo — j'en fixai le prix