Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 51

Artikel: Une question fort débattue
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-522693

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: 15.07.2025

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

Basel, den 18. Dezember 1897. ✻ № 51. ✻ Bâle, le 18 Décembre 1897.

Erscheint Samstags.

Abonnement:
Für die Schweiz:
Zwölf Monate . Fr. 5.—
Sechs Monate . Fr. 3.—
Drei Monate . Fr. 2.—
Für das Ausland:
Zwölf Monate . Fr. 7.50
Sechs Monate . Fr. 4.50
Drei Monate . Fr. 3.—
Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spalt. Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen die Hälfte.

Hôtel-Revue

Paraissant le Samedi.

Abonnements:
Pour la Suisse:
Douze mois . . . Fr. 5.—
Six mois . . . Fr. 3.—
Trois mois . . . Fr. 2.—
Pour l'Etranger:
Douze mois . . . Fr. 7.50
Six mois . . . Fr. 4.50
Trois mois . . . Fr. 3.—
Aux Sociétaires gratuitement.

Annonces:
20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais pour répétition de la même annonce. Les Societaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins.

6. Jahrgang | 6me Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel ✻ TÉLÉPHONE 2406 ✻ Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No. 21, Bâle.

Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Gustav Wieland-Kraft

Mitbesitzer des Hotel Bernerhof in Bern

am 14. Dezember im Alter von 63 Jahren an einem Schlaganfall gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:
J. Tschumi.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Il y a six ans déjà, un certain nombre de nos sociétaires s'étaient décidés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Cette année également nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la Rédaction de l'„Hôtel-Revue" toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette pratique institution qui a ouverte cet automne son cinquième cours.

Les noms des donateurs seront publiés dans l'„Hôtel-Revue" et ces derniers peuvent, grâce à leur subside, se regarder comme exonéré de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Lausanne, le 4 décembre 1897.

Société suisse des Hôteliers,
Le Président:
J. Tschumi.

Neujahrsgratulationen.

Schon vor sechs Jahren ist in unserem Mitgliederkreise ein Anfang gemacht worden, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die fachliche Fortbildungsschule von den ceremoniellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Wir laden nun unsere Herren Kollegen auch dieses Jahr ein, zu gleichem Zwecke einen beliebig grossen oder kleinen Beitrag zu Gunsten obgenannter Schule, welche diesen Herbst ihren fünften Kurs begonnen hat, an die Redaktion der „Hôtel-Revue" in Basel einzusenden.

Die Spender werden in der „Hôtel-Revue" veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

Lausanne, den 4. Dezember 1897.

Schweizer Hotelier-Verein,
Der Präsident:
J. Tschumi.

Sommes versées jusqu'au 4 décembre:
Bis zum 4. d. eingegangene Beiträge:

Herr Berner F., Ehrenmitglied, Basel	Fr. 20
„ Flück C., Hotel Drei Könige, Basel	„ 20
„ Müller G., Restaurant Bad. Bahnhof, Basel	„ 5
„ Otto P., Hotel Victoria, Basel	„ 15
„ J. Spatz, Grand Hotel, Mailand	„ 20
„ Wehrle G., Hotel Central, Basel	„ 5
Uebertrag	Fr. 85
Uebertrag	Fr. 85
Du 4 au 10 déc. — Vom 4. bis 10. Dez.	
Herr Bon A., Hotel Rigi-First	Fr. 15
„ Elskes A., Hotel Bellevue, Neuchâtel	„ 20
„ Hierholzer Alb., Luzern	„ 5
Frau Hirschi Wwe., Hot. Interlaken, Interlaken	„ 10
Herr Morlock Henri, Hôtel de Berne, Nice	„ 15
„ Oschwald M., Hotel Strela, Davos-Platz	„ 15
Herr Zähringer A., Hotel des Balances, Luzern	„ 10
Von ungenannt sein Wollendem	„ 10
Du 11 au 17 déc. — Vom 11. bis 17. Dez.:	
HH. Balli & Cie., Grand Hotel Locarno, Locarno	„ 20
Herr Balzari F., Hotel Metropole, Mailand	„ 20
„ Döpfner A., Hotel Beau-Rivage, Interlaken	„ 15
„ Döpfner J., Hotel St. Gotthard, Luzern	„ 20
„ Gyr-Tanner K., Hotel Pfauen, Ejnsiedeln	„ 20
„ Hafen W., Grand Hotel du Lac, Neuchâtel	„ 20
„ Hug J. P., Hotel Suisse, Nice	„ 5
„ Landsee W., Hotel de la Gare, Fribourg	„ 10
„ Liebler R., Kurhaus, St. Moritz-Bad und Grand Hotel, Cannes	„ 20
„ Lugon F., Hotel des Gorges du Trient, Vernayaz	„ 5
„ Reiss F., Hotel Montfleuri, Territet	„ 20
„ Riedweg A., Hotel Victoria, Luzern	„ 10
„ Saft R. B., Grand Hotel, Baden	„ 20
„ Sailer Ch., Hotel de la Poste, Genève	„ 10
„ Wæber Alph., Hotel du Faucon, Fribourg	„ 10
„ Weber J., Rest. Centralbahnhof, Basel	„ 15
„ Wegenstein F., Schweizerhof, Neuhausen	„ 20
„ Wœllhaf W., Hotel Rigi, Vitznau	„ 5
Summa	Fr. 450

† Gustav Wieland.

Von Bern kommt die Trauerkunde von dem plötzlichen Hinschiede des Herrn G. Wieland-Kraft, Mitbesitzer des Hotel Bernerhof in Bern. Dienstag, den 14. ds. spazierte Herr Wieland mit Herrn Kraft über die Bahnbrücke bei der Linde, als ihn unerwartet der Tod ereilte. Mit Herrn Wieland ist einer der Bewährtesten unter den Bewährten aus dem Kreise seiner Kollegen geschieden. Unser Verein, dessen Verwaltungsratsmitglied er seit Jahren war, verliert in ihm eine thatkräftige Stütze.

Wir hoffen, es werde einer der zahlreichen Freunde des Verstorbenen die Freundlichkeit haben, ihm einen warmen Nachruf zu widmen.

UNE QUESTION FORT DÉBATTUE

est celle qui a été soulevée et pour le moment épuisée dans la „*Wochenschrift*" de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels. Elle peut offrir à nos lecteurs un intérêt d'autant plus vif que, d'après ce qui nous est revenu, elle donne lieu en Suisse à des interprétations différentes et souvent à des contestations désagréables. Cette question est celle-ci: les cuisiniers s'approprient les restes de *glace de viande* et en font argent d'autre part.

Dans le nº 45 de la publication précitée, un hôtelier pose le point d'interrogation suivant: „Dans un hôtel d'été, un chef de cuisine s'est approprié à son départ, en automne, les restes de glace de viande après avoir réservé la provision nécessaire pour les besoins hivernaux de la famille du maître d'hôtel. Cet acte peut-il être considéré comme un détournement ou un vol, bien que le maître ne l'ait pas défendu, qu'il n'en ait jamais parlé et que, selon l'habitude, la glace ainsi gagnée sur les besoins de la maison constitue un bénéfice accessoire du chef ou du saucier?"

Un membre de l'Association écrit à ce propos: „En ce qui concerne la glace de viande, voici ce que je puis vous répondre d'après ma propre expérience et après avoir consulté quelques-uns de mes collègues.

La glace de viande est toujours et en tout état de cause la propriété du maître d'hôtel. Celui qui se l'approprie sans autorisation se rend coupable de détournement, d'après le § 246 du Code pénal. Car il s'approprie sans droit une chose qui ne lui appartient pas et dont il a la possession ou la surveillance. La peine est de trois ans de prison et, si la chose lui a été confiée, ce qui est notre cas, elle peut s'élever jusqu'à cinq ans. Le vol (§ 242 du Code pénal) consiste à prendre un objet mobilier qui ne vous appartient pas, dans le but de vous l'attribuer indûment. Le cuisinier devant avoir déjà de la glace de viande en sa possession et en sa garde pour l'exercice de sa profession, car elle lui a été confiée par le maître d'hôtel, comme toute autre chose dans la cuisine, subsistances et ustensiles, il ne peut être ici question de détournement. L'usage et l'habitude ne peuvent être invoqués comme une excuse, car un usage ne peut faire un droit de ce qui n'en est pas un.

Si les cas d'appropriation de glace sont résultés souvent d'une habitude, on a souvent aussi essayé de remédier au mal par une commune entente. Il arrive ordinairement dans les hôtels d'été que la famille du maître d'hôtel garde ce qui lui est nécessaire pour sa consommation et que le reste revient au chef. Un accord d'un autre genre, qui est bien connu, attribue au chef la moitié et à l'hôtel l'autre moitié. Certains hôtels, notamment ceux où la maîtresse exerce elle-même une active surveillance sur la cuisine (et il en existe encore un grand nombre), demandent la livraison de toute la glace produite dans le cours de l'année ou de la saison. Et cela semble être la seule manière de voir vraiment juste. Mais toutes ces précautions remplissent imparfaitement le but si l'on se trouve en présence de gens égoïstes et sans conscience. Je connais des cas où des chefs, pour préparer la plus grande quantité possible de „glace", font passer à la glacière tout ce qu'ils peuvent. Ils cuisent ainsi à la glace une masse de viande, qui rendrait aussi beaucoup d'autres bons services. Dans ces cas-là et malgré ses précautions, l'hôtelier est doublement lésé. Il convient de rappeler une circonstance que nos collègues ont le tort d'oublier trop souvent ou, à laquelle tout au moins, ils attachent trop peu d'importance. Les marchands — ce sont d'ordinaire les fournisseurs de l'hôtel lui-même, ceux qui vendent la volaille et d'autres — qui rachètent à un chef de la glace que celui-ci s'est indûment appropriée, se rend coupable de recel et peut être justement puni, si l'affaire vient devant le tribunal. On ne peut trop s'étonner que ces individus rachètent de la glace aux employés d'hôtels surtout, sans s'être renseignés dans chaque cas sur la légalité de l'opération. Qu'il arrive un krach — on en a des exemples — alors on nettoie à fond les écuries d'Augias."

Dans sa dernière assemblée générale, la Société d'art culinaire „Gasterea", à Cologne, s'est occupée de la question et la discussion a été résumée comme suit:

„Si le chef de cuisine se donne de la peine, il peut toujours avoir une provision de glace. Il est d'usage que cette glace, si elle ne trouve aucun emploi dans la maison, appartient au chef ou au saucier. On a parlé à ce propos d'un chef qui, à ce que nous avons appris, travaillant dans une maison depuis six ans, prenait le reste après avoir réservé le nécessaire pour les besoins courants. Comme il agissait, d'après des renseignements ultérieurs, en toute bonne foi, il ne peut être ici question de détournement ou de vol. Sa bonne foi est attestée d'abord par l'usage, puis par le fait que son maître n'a rien repris, pendant les cinq premières années, à la façon d'agir du chef.

D'ailleurs, un chef convenable ne trafique pas de la glace et ne porte aucun préjudice à son maître. S'il lui reste de la glace, il va de soi qu'il a déjà de bonnes soupes et de bonnes sauces, sans faire emploi particulier des os ou de la viande. Il peut arriver que le chef ait une provision de glace, parce qu'il doit souvent la préparer avant son entrée dans une nouvelle place. Il arrive fréquemment, dans ce cas, qu'il ne se trouve ni *fond* ni *espagnole*, parce que le prédécesseur a fait de l'économie dans les derniers jours, on a voulu laisser le champ libre à son successeur. Il peut aussi se faire que le chef sortant emploie tout par pur esprit de chicane."

Il serait intéressant et désirable d'entendre en cette affaire la voix de quelques hôteliers suisses. Dans ce but nous mettons bien volontiers nos colonnes à leur disposition.

La Responsabilité civile de l'hôtelier

Nous lisons sur ce chapitre dans le dernier numéro du „*Journal des Etrangers de Lausanne-Ouchy*" une correspondance de Genève ainsi conçue:

„J'ai lu dans un de vos précédents numéros l'intéressante communication d'un „voyageur" relative à la responsabilité civile des hôteliers, et je me permets de vous soumettre des réflexions dont vous ferez l'usage qui vous conviendra.

Avant la construction du chemin de fer de Zermatt, j'avais remarqué, plus que partout ailleurs, à quel point les Anglo-Saxons et surtout les Américains s'encombrent de bagages (un groupe de deux ou trois personnes frétait autant de mulets chargés de malles énormes pour le trajet de Viège à St-Nicolas).

Il faudrait bien se garder de décourager les voyageurs par la perspective d'indemnités insuffisantes en cas de perte ou de vol de leurs effets.

Que Messieurs les hôteliers ne craignent pas d'assumer la responsabilité intégrale vis-à-vis de leurs clients, quitte à constituer entre eux une société d'assurance mutuelle contre les risques résultant de cette garantie. Les réclamations au sujet d'une indemnité jugée trop élevée seraient tranchées par jugement ou arbitrage, sans préjudice d'un recours contre le personnel en cas de vol ou de négligence de sa part.

Cette assurance entre tous les hôteliers de la Suisse serait peut-être un terrain de conciliation entre leurs intérêts et ceux du public voyageur.

Je laisse aux intéressés, plus compétents que moi en cette matière, le soin d'étudier la question, et je serais même surpris qu'elle n'eût pas encore été abordée."

* * *

Le „*Journal des Etrangers de Montreux*" reproduit notre article sur la question de la responsabilité en y ajoutant les remarques suivantes:

„Nous croyons que notre confrère de Bâle a raison. Comprise ainsi, la pétition de la Société des hôteliers mérite d'être prise en sérieuse considération. Ce qui serait dangereux, en revanche, serait de vouloir fixer une limite à la responsabilité aussi en ce qui concerne les effets personnels, vêtements, linge, malles, etc., des voyageurs, — opinion que l'*Hôtel-Revue* paraissait encline à soutenir dans un précédent article (voir notre numéro du 27 novembre). Il serait maladroit par exemple d'exiger d'une jolie femme le dépôt au bureau de l'hôtel de ses toilettes, fourrures, robes de bal, dont une seule peut-être vaut bien près de 1000 fr., sinon davantage. De pareilles exigences pourraient, certainement, avoir pour conséquence l'éloignement de la clientèle élégante que nos hôtels désirent par dessus tout attirer et retenir.

La distinction entre les effets précieux tels que les bijoux, parures, etc., et les vêtements de luxe ne sera pas toujours facile à faire. Mais il faut, à notre avis, se garder d'aller trop loin et de restreindre d'une manière excessive la responsabilité de l'hôtelier. Car, comme le dit le Code Napoléon, le dépôt chez l'hôtelier doit être envisagé comme un *dépôt nécessaire*. Le caractère spécial de ce dépôt impose aux dépositaires des devoirs particulièrement étendus."

EXPOSITION DE BRUXELLES

(Correspondance).

L'Exposition de Bruxelles est terminée depuis un mois; les étrangers n'en sont pas moins restés dans notre capitale quelques temps encore.

Le bilan des hôteliers, pendant ces six mois de fête et de bombance, a été magnifique. Ce résultat est dû à l'Union syndicale des Hôteliers, Cafetiers et Restaurateurs belges qui, stimulée