

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 7 (1898)
Heft: 36

Vereinsnachrichten: Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Erscheint am Samstag

Paraissant le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz: 12 Monate Fr. 5.—, 6 Monate „ 3.—, 3 Monate „ 2.—

Für das Ausland: 12 Monate Fr. 7.50, 6 Monate „ 4.50, 3 Monate „ 3.—

Verens-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Petitzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt. Verens-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.



Abonnements:

Pour la Suisse: 12 mois Fr. 5.—, 6 mois „ 3.—, 3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger: 12 mois Fr. 7.50, 6 mois „ 4.50, 3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annouces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 10 Cts. net par petite-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

7. Jahrgang | 7^{me} 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.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Section Valais:

Table listing members and their locations: MM. E. Barlaty, Bains de Morgins; V. Gay-Crosier, Hotel du Grand St-Bernard; Mme. Vve. Guerraz, Hotel Aigle & Poste; MM. G. Morand, Hotel du Mont-Blanc; B. Saudan, Hotel National; L. E. Nicollier, Hotel Gictroz; J. Blanchoud, Hotel Pierre-à-Voir; H. Brunner, Hotel de la Poste; H. Anzevui, Grand Hotel Evolène; M. Zufferey, Hotel Château Bellevue; Pierre Pont; Grand Hotel, Chandolin; Hotel Bella Tola; Antille & Kolb, Hotel Mont Cervin; Tabin Frères, Hotel d'Anniviers; R. Vornier, Hotel Wildstrubel; Zen Ruffinen & Willa, Hotel Torrentalp; Lager & Stampfer; Hotel de la Poste, Viège; Grand Hotel Saas Fée; Hotel Bellevue, Saas Fée; O. Zumofen, Grand Hotel, St-Nicolas; A. Seiler & Cie.; Hotel Mont Rose, Zermatt; Zermatt, Zermatt; Riffelberg, Riffelberg; Ryffelalp, Riffelalp; Lac Noir, Lac Noir; Belvédère, Gornergrat; A. de Preux, Hotel Victoria & Anglettere; L. Gspaner, Hotel Schweizerhof & Bellevue; C. Müller, Hotel Müller, Brigue; Fam. A. Kluser, Hotel Bellevue; MM. M. Feller, Hotel des Alpes; J. Schmid-Kreig, Hotel Ofenhorn; Gay-Descombes, Hotel Gay-Descombes; G. Gay-Crosier, Hotel Glacier du Trient; J. Jouve, Hotel Tête Noire; Voulouz & fils, Hotel Suisse; Châtelard-Finsbaults.

Sektion Graubünden:

Table listing members: HH. Stiefenhofer & Casutt, Hotel Oberalp & Post, Ilanz.

Sektion Berneroberrand:

Table listing members: Herr Probst-Arni, Bad & Kurort Attisholz bei Solothurn.

Sektion Zürich:

Table listing members: Herr Suter E., Hotel Schwanen, Zürich.

Austritt erklärt:

Table listing members: Herr Blasius Casutt, Hotel Oberalp & Post, Ilanz.

Der Verein zählt nunmehr 600 Mitglieder mit 55,000 Fremdenbetten.

Eine prinzipielle Frage

wird uns aus der Centralschweiz vorgelegt, welche im Prinzip zu beantworten wir uns nicht berufen fühlen und daher die Angelegenheit vor die Öffentlichkeit bringen. Der in Frage kommende Fall ist folgender:

Eine Dame kommt mit ihrem kranken Kind ins Hotel; zwei Tage später konstatiert der hinzugerufene Arzt „Diphtheritis“, worauf das Kind mit der Dame ins Spital aufgenommen wird. Ausser den Kosten der Desinfektion hat der Hotelier für Dame und Kind noch in Rechnung gebracht: acht Tage für Nichtbesetzung des Zimmers (8 Fr. per Tag) und acht Tage für Verlust an Konsumation (4 Fr. per Tag für Mutter und Tochter). Der Vater, ein holländischer Arzt, erklärt sich bereit, die verlangte Entschädigung des Zimmers als Ersatz für Nichtvermietung ohne Widerspruch zu bezahlen, dagegen beanstandet er die Forderung für Verlust an Konsumation in diesem durch höhere Gewalt hervorgerufenen Falle. Er bezahlt schliesslich auch diesen Posten, lässt sich jedoch von dritter Seite versprechen, ein Gutachten hierüber auf unserem Bureau einzuholen.

So einfach dieser Fall zu liegen scheint, so leicht und einfach ist auch die Frage: Wer hat Recht? Nicht so leicht aber ist es, hierauf die richtige Antwort zu geben. Der Fragesteller verschweigt uns den Namen des Hotels, in welchem der Fall passierte, somit scheint er die Frage im Prinzip beantwortet zu wünschen und hierin liegt für uns die Schwierigkeit, eine befriedigende Antwort zu erteilen.

Herr Ed. Guyer-Freuler sagt in seinen „Aussagen über Tagesfragen im Reiseverkehr“ im Führer „Die Hotels der Schweiz“, Abschnitt „Krankheits- und Todesfälle“:

„Hat der Hotelier Anspruch auf Ersatz aller durch ein solches stets bedauerliches Ereignis verursachten Auslagen, so soll er aus einem solchen Falle höherer Gewalt doch keinen besonderen Gewinn auf Kosten des Nachlasses ableiten wollen.“

Aus diesem Satze eines Sachverständigen erhellt, das allgemein geltende Regeln in dieser Beziehung überhaupt nicht aufgestellt werden können. Nehmen wir an, der Fall sei in der Vor- oder Nachsaison passiert, also in einer Zeit, wo ein leeres Zimmer den betr. Hotelier nicht in Verlegenheit gebracht hätte; in diesem Falle würde er wohl kaum Anspruch auf Entschädigung für Verlust an Konsumation erhoben haben. Wenn jedoch, wie es hier der Fall ist, vom 20. August an, ein Zimmer acht Tage leer stehen muss, also während einem Zeitpunkte, während welchem die Saison auf ihrem Höhepunkte steht und auch das geringste Zimmerchen Besetzung findet und der Hotelier möglicherweise Gäste abweisen muss, in diesem Falle liegt die Sache anders. Denn es entgeht ihm mit bestimmter Sicherheit ein Gewinn an Konsumation desjenigen Gastes, den er nicht hätte abzuweisen brauchen, wenn er über das Zimmer hätte verfügen können. Man kann also hier nicht von „Ableiten eines besonderen Gewinnes“ im Sinne obigen Citates reden, sondern es handelt sich um einen effektiven Verlust.

So verschieden unsere kantonalen Gesetze sein mögen, in diesem speziellen Falle würde der Hotelier wohl überall Recht bekommen haben. Damit ist die Frage im allgemeinen aber keineswegs prinzipiell gelöst, sondern sie wird sich nur von Fall zu Fall entscheiden lassen, weil zu viele Verunstaltungen mit sprechen, um einheitliche Maximen aufstellen zu können. Und gerade über diese Verunstaltungen legt sich der Gast keine Rechenschaft ab, er vergisst oft das Wichtigste, nämlich, dass ein Hotel von heutzutage ein kaufmännisch betriebenes Geschäft ist, in welchem, wie in jedem Handels- oder Industriegeschäfte, gerechnet werden muss, umso mehr, wenn es

in seinem Einkommen auf eine kurze und möglicherweise noch verfehlte Saison angewiesen ist.

Wie jedes andere Geschäft, so muss auch jedes Hotel mit einem Verlustkonto rechnen und dieser öffnet sich auch ohne freiwillige Verzichtleistung auf Ersatz für Konsumationsverlust; man denke nur an die vielen Zimmer, welche das Jahr durch und namentlich während der Hochsaison auf Bestellung reserviert werden, die Besteller aber nicht eintreffen und dadurch veranlassen, dass Gäste abgewiesen werden. Während vielleicht mehrere Zimmer die Nacht über leer und unbezahlt bleiben; entweder hat der Hotelier in solchen Fällen das Nachsehen oder wenn er Gelegenheit hat, sich bezahlt zu machen, verschafft er sich Feinde.

Wie weit übrigens Krankheits- oder Todesfälle im Hotel führen können, bespricht Dr. jur. Biberfeld in letzter Nummer der „Wochenschrift“.* Es heisst daselbst u. a.:

„Beim Besitzer eines Sommergeschäftes meldete sich im Sommer v. J. auch die Gattin eines Bankdirektors an, welche mit zwei noch jungen Kindern und Dienerschaft eintraf. Unmittelbar nach ihrer Ankunft liess sie einen Badearzt rufen, dem sie klagte, dass ihre Kinder schon auf der Herreise Symptome eines Unwohlseins zu erkennen gegeben hätten. Es bedurfte nur einer kurzen Besichtigung der Kinder, um festzustellen, dass sie an Scharlach erkrankt seien. Der Arzt forderte die Mutter deshalb auf, gemäss den bestehenden polizeilichen Verordnungen den Badeort sogleich mit den Kindern zu verlassen, und erbot sich, für deren sorgfältigen, gefahrlosen Transport mittelst Krankenwagens nach dem Hospital des in unmittelbarer Nähe gelegenen Städtchens Sorge zu tragen. Noch bevor jedoch die Vorbereitungen hierzu getroffen waren, verschlimmerte sich der Zustand des ältesten Kindes dermassen, dass seine Ueberführung selbst unter den grössten Vorsichtsmassregeln unausführbar erschien; dasselbe musste denn auch in dem Hause verbleiben und starb daselbst am nächsten Tage.“

Welche Wirkungen dieser Vorgang, von dem die Kunde sich natürlich in dem Hotel mit Blitzesschnelle verbreitete, auf die übrigen Einwohner desselben, unter denen sich mehrere Damen mit ihren Kindern befanden, naturgemäss ausübte, kann jeder sich leicht vorstellen; sie verliessen mit grösster Hast das infizierte Haus, wie wenn auch sie der Würgengel schon ergriffen hätte. Der Wirt sah seine begründeten Aussichten auf ein lohnendes Sommergeschäft mit einem Schlage vernichtet und musste sich nun die schwierige Frage vorlegen, wie er jetzt seinen Verbindlichkeiten würde nachkommen können. Denn es gab Niemanden, gegen den er einen Anspruch auf Schadloshaltung hätte stellen können.

Man braucht sich nur zu vergegenwärtigen, wie schwer und umfassend andererseits die Verpflichtungen des Wirts dem Reisenden gegenüber sind, um einzusehen, dass Rechte und Pflichten keineswegs in angemessener Weise verteilt sind.“

In dem uns zur Behandlung übergebenen Falle darf sich der betr. Gast übrigens gratulieren, mit geringen Ersatzkosten weggekommen zu sein. Denn es ist uns ein anderer Fall bekannt. Ein Kind erkrankte an den Masern, auf ärztlichen Befehl musste das Zimmer neu tapeziert, der Oelfarbenanstrich neu bemalt, das Bett in die städtische Desinfektionsanstalt und der Rest des Zimmers mit einer vorgeschriebenen Lauge ausgewaschen werden. Diese Arbeiten konnten in acht Tagen nicht gemacht werden und die Kosten beliefen sich auf eine Höhe, woneben eine Ersatzsumme für Konsumationsverlust geringfügig erschienen wäre. Ueberdies erklärte der Arzt, dass auf seinen Antrag hin das Sanitätsdepartement für einige Zeit das Hotel schliessen könnte. Der Antrag wurde aus Wohlwollen gegenüber dem Hotelier nicht gestellt, aber wenn er gestellt worden wäre, was dann?

Da wir selbst nicht in der Lage sind, die schwebende Frage in allgemein befriedigender und allgemein gültiger Weise zu lösen, so möchten wir hier dieselbe offen lassen und unsere werten Leser ersuchen, ihre Erfahrungen und

* Die Redaktion der „Wochenschrift“ bitten wir hiermit um Entschuldigung, aus einem mit „Nachdruck verboten“ bezeichneten Artikel den Inhalt des behandelten Falles reproduziert zu haben.

Ansichten in dieser Richtung unter Benutzung unseres Blattes in den Dienst dieser wichtigen Sache zu stellen, vielleicht treten doch gewisse Fingerzeige und Anhaltspunkte dabei zu Tage, gestützt auf welche derartige, für beide Teile unliebsame Differenzen vermieden oder gemildert werden können.

Zum Schutz vor Papiergeldfälschungen

Ein ganz feines Gewebe soll nämlich als Zwischenlager für Papiergeld, Kassenscheine u. s. w. verwendet werden, welches auf allen vier Seiten regelrechte Salleten hat und zu erkennen ist, wenn das betreffende Papier gegen das Licht gehalten wird. Die Herstellung dieses Gewebes ist Geheimnis des Erfinders. Zu derselben wird ein neues gesetzlich geschütztes Gerät verwendet, welches zum Einlegen der Kettfedern dient. Durch die Einlage des mittelst dieses Gerätes hergestellten Stoffes wird die Nachahmung bzw. Fälschung von Papiergeld nicht allein fast zur Unmöglichkeit gemacht, sondern auch die Haltbarkeit desselben sehr erhöht, so dass die betreffenden Scheine selbst nach langem Gebrauch nicht in dem abgegriffenen, zerkümmerten Zustande sich befinden werden, wie dies jetzt öfters der Fall ist.

Ob die Bakterien im Fleisch durch Kochen getötet werden, diese interessante Frage ist in letzter Zeit von zwei Forschern zugleich untersucht worden. Dr. Vallin in Paris hat die Untersuchung in der Weise vorgenommen, dass er die Temperatur bestimmte, die ein Stück Fleisch von 6 Pfund beim Kochen an seinen verschiedenen Stellen erreichte. Dazu benutzte er feine Glasröhren, die eine kleine Menge eines kristallisierten organischen Körpers enthielten, der bei einer genau bestimmten Temperatur schmilzt; diese Röhren wurden nun in verschiedene Teile des Fleisches hinein gesteckt, und je nachdem ihre Füllung schmolz oder nicht schmolz, konnte die Temperatur der einzelnen Fleischtheile ermittelt werden. Die Ergebnisse waren folgende: Eine Hammelkeule, die im Bratofen 1 Stunde und 10 Minuten gebraten worden war, hatte an keinem ihrer Teile eine Temperatur von über 59 Grad Celsius angenommen, an einigen Stellen nicht einmal 56 Grad. Ein Kalbsfleisch, der 2 Stunden und 15 Minuten gebraten war hatte überall etwa 69 Grad, Roastbeef 1 Stunde und 15 Minuten gebraten, zeigte an manchen Stellen über 59 Grad. Ein anderes Verfahren zu demselben Zweck schlug Dr. Fiore in Rom, ein indem er in oder auf das rohe Fleisch krankheitserregende Bakterien brachte, von denen bekannt ist, bei welchem Wärmegrad sie zu Grunde gehen; nachdem das Fleisch gekocht war, wurde dann eine Lösung auf Tiere geimpft und abgewartet, ob dieselben daran starben. Fiore benutzte Kulturen des Milzbrandbacillus, welcher zum Teil Sporen (Fortpflanzungsprodukte) trug. Das Fleisch wurde so lange gekocht, bis eine Schnittfläche weder rötlich noch feucht erschien. Nach dem Kochen wurde das Fleisch in zwei Hälften geteilt und der eine Teil unter eine Glasglocke gelegt, um die Entwicklung etwa noch vorhandener Bakterien abzuwarten, von der anderen Hälfte wurde mit einem sterilisierten Messer etwas Fleisch abgeschabt und mit destilliertem Wasser vermischt den Versuchstieren eingeimpft. Die Ergebnisse werden in folgenden Sätzen zusammengefasst: Längeres Kochen von Fleisch ist das sicherste Mittel zur Zerstörung der etwa darin enthaltenen krankheitserregenden Keime, ob dieselben nun bereits Sporen tragen oder nicht. Dünne Scheiben von solchem Fleisch erreichen beim Rösten oder Braten niemals eine Temperatur, die hoch genug ist, um die Sporen von Bakterien zu zerstören, wiewohl bei längerer Wärmewirkung die Bacillen selbst getötet werden. Das Dämpfen des Fleisches tötet weder die Bacillen noch ihre Sporen.