

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

Titelseiten

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: 20.02.2026

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

Basel, den 10. September 1898.

Bâle, le 10 Septembre 1898.

Erachtet
• • SamstagParaisant
• • 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.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spätige Petitzelle oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entspricht Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzelle oder deren Raum.

Organ und Eigentum des
*Schweizer Hotelier-Vereins*7. Jahrgang | 7^{me} AnnéeOrgane 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 : Liste des matinées

MM. E. Barlatay, Bains des Morgins	148
V. Gay-Crosier, Hotel du Grand St-Bernard, Martigny	25
Mme. Vve. Gueraz, Hotel Aigle & Poste, Martigny	48
MM. G. Morand, Hotel du Mont-Blanc, Martigny	140
B. Saudan, Hotel National, Martigny	30
L. E. Nicollier, Hotel Giézro, Châbles	40
J. Blanchard, Hotel Pierré-a-Voir, Col-du-Lein	74
H. Brunner, Hotel de la Poste, Sion	48
J. Anzevui, Grand Hotel Evolène, Evolène	74
M. Zufferey, Hotel Château Bellevue, Siècle	75
Pierre Pont:	
Grand Hotel, Chandalon	74
Hotel Bella Tola, St-Luc	74
Antille & Kolb, Hotel Mont Cervin, St-Luc	74
Tabin Frères, Hotel d'Anniviers, Vissoye	65
R. Waronier, Hotel Wildstrubel, Gemmi Zen Ruffinen & Willa, Hotel Torrentalp, Torrentalp	40
Lagger & Stampfer:	
Hotel de la Poste, Viège	50
Stalden	45
Grand Hotel, Saas Fée	145
Hotel Bellevue, Saas Fée	120
du Dôme, Saas Fée	100
O. Zumofen, Grand Hotel, St-Nicolas R. de Werra, Hotel Weisshorn, Randa A. Seiler & Cie. (bisher Mitglied für Hotel Mont Cervin, Zermatt) neu eingetragen:	48
Hotel Mont Rose, Zermatt	110
" Zermatt	170
" Ryffelberg, Ryffelberg	300
" Ryffelberg, Ryffelberg	720
" Lac Noir, Lac Noir	60
Belvédère, Gornegrat	10
A. de Preux, Hotel Victoria & Angleterre, Zermatt	90
L. Gspone, Hotel Schweizerhof & Bellevue, Zermatt	98
C. Müller, Hotel Müller, Brigue	48
Klinge frères, Hotel Belalp, Belalp Fam. A. Küsner, Hotel Bellevue, Simplon-kulm	74
MM. M. Feller, Hotel des Alpes, Fiesch J. Schmid-Kreig, Hotel Ofenhor, Binn	30
Gay-Descombes, Hotel Gay-Descombes, Forclaz	40
G. Gay-Crosier, Hotel Glacier du Trent, Trent	70
J. Jouve, Hotel Tête Noire, Tête Noire Vuilloud & fils, Hotel Suisse, Châtelard-Finshauts	30
Fam. A. Küsner, Hotel Bellevue, Simplon-kulm	48
HH. Stiefenhofer & Casut, Hotel Oberalp & Post, Ilanz	48
Sektion Graubünden:	
Herr Probst-Arn, Bad & Kurort Attisholz bei Solothurn	40
Sektion Zürich:	
Herr Suter E., Hotel Schwanen, Zürich	50
Total 3132	

Austritt erklärt:

Herr Blasius Casut, Hotel Oberalp & Post, Ilanz, wegen Aufgabe des Geschäfts.

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

Abonnements:

Pour la Suisse:

12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Etranger:

12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

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.

*

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 äußert sich auch ohne freiwillige Verzichtsleistung auf Ersatz für Konsumentenverlust; man denkt 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 unbezahlbar 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 dasselbst u. a.:

„Beim Besitzer eines Sommersgeschäfts meldete sich im Sommer v. J. auch die Gattin eines Bankdirektors an, welche mit zwei noch jungen Kindern und Dienerschaft eintrat. Unmittelbar nach ihrer Ankunft ließ sie einen Badearzt rufen, dem sie klagte, dass ihre Kinder schon an der Herreise Symptome eines Unwohlsinns 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 des Kindes auf, sofort die Hotelverwaltung zu verordnen den Badoirt 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. Nach bevor jedoch die Vorbereitungen hierzu getroffen waren, verschlimmerte sich der Zustand des ältesten Kindes dermassen, dass seine Überführung selbst unter den grössten Vorsichtsmassregeln unaufhörlich erschien; dasselbe musste dann auch in dem Hause verbleiben und starrte dann am nächsten Tage.“

„Die Wirkungen dieser Erkrankung, von dem die Kinde sich natürlich in dem Hotel mit Blitzschnelle verbreitete, auf die übrigen Einwohner desselben, unter denen sich mehrere Damen mit ihren Kindern befanden, naturgemäß ausstieß, kann jeder sich leicht vorstellen; sie verließen mit grösster Hast das infizierte Haus, wie wenn auch der Würgeengel schon ergrieffen hätte. Der Wirt sah seine begründeten Aussichten auf ein lohnendes Sommersgeschäft mit einem Schlag vereitelt 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 Schadoldnung hätte stellen können.“

„Man braucht sich nur zu vergegenwärtigen, wie schwierig und umfassend anderseits 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 übergekommenen Falle darf sich der betroffene 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 tapziert, 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, wobei eine Ersatzsumme für Konsumentenverlust geringfügig erscheinen würde. Überdies 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 schwierige Frage in allgemein befriedigender und allgemein gültiger Weise zu lösen, so möchten wir hiermit dieselbe offen lassen und unsere werten Leser ersuchen, ihre Erfahrungen und

Ansiehten 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 Papiergefälschungen

ist eine bezügliche Erfundung gemacht worden:

Ein ganz feines Gewebe soll, nämlich als Zwischenlager für Papiergeflecht, Kassenscheine u. s. w. verwendet werden, welches auf allen vier Seiten regelrechte Sälestreifen 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 Kettfäden dient. Durch die Einlage des mittelst dieses Gerätes hergestellten Stoffes wird die Nachahmung bzw. Fälschung von Papiergeflecht nicht allein fast zur Unmöglichkeit gemacht, sondern auch die Haltbarkeit desselben wird sehr erhöht, so dass die betreffenden Scheine selbst nach langem Gebrauch nicht in dem abgegriffenen, zerknitterten 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 fine Glasröhrchen, die eine kleine Menge eines kryallisierten organischen Körpers enthielten, der bei einer genau bestimmten Temperatur schmilzt; diese Röhren wurden in verschiedene Teile des Fleisches hineingesetzt, und je nachdem ihre Füllung schmolz oder nicht schmolz, konnte die Temperatur der einzelnen Fleichtheile ermittelt werden. Die Ergebnisse waren folgende: Eine Hammelkelke, 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 Kalbschlegel, der 2 Stunden und 15 Minuten gebraten worden 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 Wärmegehalt sie zu Grunde gehen; nachdem das Fleisch gekocht war, wurde dann eine Lösung auf Tiere geimpft und abgewartet, ob diesen daran starben. Fiore benutzte Kulturen des Milzbrandbacillus, welcher zum Teil Spore (Fortpflanzungsprodukte) trugen. Das Fleisch wurde so lange gekocht, bis eine Schnittfläche weder röthlich noch feucht erschien. Nach dem Kochen wurde das Fleisch in zwei Hälfte geteilt und der eine Teil unter eine Glasklocke gelegt, um die Entwicklung etwa noch vorhandener Bakterien abzuwarten, von der anderen Hälfte wurde mit einem sterilisierten Messer etwas Fleisch abgeschnitten und mit destilliertem Wasser vermischt den Versuchsstrier eingimpft. 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. Düne Scheiben von solchem Fleisch erreichen beim Rösten oder Braten niemals eine Temperatur, die hoch genug ist, um die Sporen von Bakterien zu zerstören, wenngleich bei längerer Wärmewirkung die Bakterien selbst getötet werden. Das Dämpfen des Fleisches tötet weder die Bacillen noch ihre Sporen.

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