

**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 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:** 09.01.2026

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

Erscheint  
SamstagParaissant  
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.—Verbands-Mitglieder  
erhalten das Blatt  
gratis.

## Inserate:

20 Cts. per 1 spalt-  
ige Petitzeile oder  
deren Raum. — Bei  
Wiederholungen  
entsprech. Rabatt.  
Verbands-Mitglieder  
bezahlen 10 Cts.  
netto per Petitzeile  
oder deren  
Raum.Organ und Eigentum des  
**Schweizer Hotelier-Vereins**7. Jahrgang | 7<sup>me</sup> AnnéeOrgane et Propriété de la  
**Société suisse des Hoteliers**

## 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 pe-  
tite 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.

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

Mitglieder-Aufnahmen.  
Admissions.

## Section Valais:

MM. E. Barlaty, Bains de Morgins . . .	148
V. Gay-Crosier, Hotel du Grand St-Bernard, Martigny . . .	25
Mme. Vve. Guerraz, Hotel Aigle & Poste, Martigny . . .	48
MM. G. Morand, Hotel du Mont-Blanc, Martigny . . .	140
B. Saudan, Hotel National, Martigny . . .	30
L. E. Nicollier, Hotel Gictroz, Chables J. Blanchoud, Hotel Pierre-à-Voir, Col-du-Lein . . .	40
H. Brunner, Hotel de la Poste, Sion J. Anzevui, Grand Hotel Evolène, Evolène . . .	74
M. Zufferey, Hotel Château Bellevue, Sierre . . .	75
Pierre Pont: Grand Hotel, Chandolin . . .	74
Hotel Bella Tola, St-Luc . . .	148
Antille & Kolb, Hotel Mont Cervin, St-Luc . . .	74
Tabin Frères, Hotel d'Anniviers, Visvoisy . . .	65
R. Varonier, Hotel Wildstrubel, Gemmi Zen Ruffinen & Willa, Hotel Torren- alp, Torrenalp . . .	48
Lager & Stampfer: Hotel de la Poste, Viège . . .	50
„ Stalden, Stalden . . .	45
Grand Hotel Saas Fée . . .	150
Hotel Bellevue, Saas Fée . . .	120
„ Duône, 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, Zermatt . . .	170
„ Riffelberg, Riffelberg . . .	300
„ Riffelalp, Riffelalp . . .	70
„ Lac Noir, Lac Noir . . .	60
„ Belvédère, Gornergrat . . .	10
A. de Preux, Hotel Victoria & Angle- terre, Zermatt . . .	90
L. Gspöner, Hotel Schweizerhof & Bellevue, Zermatt . . .	98
C. Müller, Hotel Müller, Brigue . . .	48
Klingele frères, Hotel Belalp, Belalp Fam. A. Kluser, Hotel Bellevue, Simplon- kum . . .	74
MM. M. Feller, Hotel des Alpes, Fiesch J. Schmid-Kreig, Hotel Ofenhorn, Binn . . .	30
Gay-Descombes, Hotel Gay-Des- combes, Forclaz . . .	40
G. Gay-Crosier, Hotel Glacier du Trient, Trient . . .	70
J. Jouve, Hotel Tête Noire, Tête Noire Vouilloz & fils, Hotel Suisse, Châte- lard-Finsbaults . . .	30

## Sektion Graubünden:

HH. Stiefenhofer & Casutt, Hotel Oberalp & Post, Ilanz . . .	30
Sektion Berneroberrand: Herr Probst-Arni, Bad & Kurort Attisholz bei Solothurn . . .	40
Sektion Zürich: Herr Suter E., Hotel Schwanen, Zürich . . .	50

Total 3132

## Austritt erklärt:

Herr Blasius Casutt, Hotel Oberalp & Post, Ilanz,  
wegen Aufgabe des Geschäftes.Der Verein zählt nunmehr 60 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 kom-  
mende 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 Nichtbe-  
setzung 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 ver-  
langte Entschädigung des Zimmers als Ersatz  
für Nichtverfügung ohne Widerspruch zu be-  
zahlen, dagegen beanstandet er die Forderung  
für Verlust an Konsumation in diesem durch  
höhere Gewalt hervorgerufenen Falle. Er be-  
zahlt schliesslich auch diesen Posten, lässt sich  
jedoch von dritter Seite versprechen, ein Gut-  
achten 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  
„Aeusserungen über Tagesfragen im Reisever-  
kehr“ 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 be-  
sondern Gewinn auf Kosten des Nachlasses  
ableiten wollen“.

Aus diesem Satze eines Sachverständigen  
erhält, 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 Ent-  
schädigung für Verlust an Konsumation er-  
heben 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 Ge-  
winnes“ 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 Verunst-  
altungen legt sich der Gast keine Rech-  
nung ab, er vergisst oft das Wesentlichste,  
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 mög-  
licherweise 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 Konsumations-  
verlust; 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 Todes-  
fälle im Hotel führen können, bespricht Dr. jur.  
Biberfeld in letzter Nummer der „Wochen-  
schrift“. \*) Es heisst daselbst u. a.:

„Beim Besitzer eines Sommergeschäftes meldete  
sich im Sommer v. J. auch die Gattin eines Bank-  
direktors 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 des-  
halb auf, gemäss den bestehenden polizeilichen Ver-  
ordnungen 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 gelagerten  
Städtischen Sorge zu tragen. Noch bevor jedoch die  
Vorbereitungen hierzu getroffen waren, verschlim-  
merte sich der Zustand des ältesten Kindes der-  
massen, dass seine Ueberführung selbst unter den  
grössten Vorsichtsmaßnahmen 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 Blitz-  
schnelle 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 nachkom-  
men 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 Ver-  
pflichtungen 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 gratu-  
lieren, mit geringen Ersatzkosten weggekommen  
zu sein. Denn es ist uns ein anderer Fall be-  
kannt. Ein Kind erkrankte an den Masern, auf  
ärztlichen Befehl musste das Zimmer neu tape-  
ziert, der Oelfarbenanstrich neu bemalt, das  
Bett in die städtische Desinfektionsanstalt und  
der Rest des Zimmers mit einer vorgeschrie-  
benen Lauge ausgewaschen werden. Diese  
Arbeiten konnten in acht Tagen nicht gemacht  
werden und die Kosten beliefen sich auf eine  
Höhe, woneben eine Ersatzsumme für Kon-  
sumationsverlust 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 hiermit dieselbe offen lassen und unsere  
wertvollen Leser ersuchen, ihre Erfahrungen und

\*) Die Redaktion der „Wochenschrift“ bitten  
wir hiermit um Entschuldigung, aus einem mit  
„Nachdruck verboten“ bezeichneten Artikel den  
Inhaltsbestand 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

ist eine bezügliche Erfindung gemacht worden:  
Ein ganz feines Gewebe soll nämlich als  
Zwischenlager für Papiergeld, Kassenscheine  
u. s. w. verwendet werden, welches auf allen  
vier Seiten regelrechte Sallenheiten 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 ver-  
wendet, welches zum Einlegen der Kettfäden dient.  
Durch die Einlage des mittelst dieses Gerätes  
hergestellten Stoffes wird die Nachahmung bezw.  
Fälschung von Papiergeld nicht allein fast zur  
Unmöglichkeit gemacht, sondern auch die Halt-  
barkeit desselben wird sehr erhöht, so dass die  
betreffenden Scheine selbst nach langem Ge-  
brauch 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 vor-  
genommen, dass er die Temperatur bestimmte,  
die ein Stück Fleisch von 6 Pfund beim Kochen  
an seinen verschiedenen Stellen erreichte. Dazu  
benutzte er feine Glasröhrchen, die eine kleine  
Menge eines kristallisierten organischen Körpers  
enthielten, der bei einer genau bestimmten  
Temperatur schmilzt; diese Röhrchen 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 ge-  
braten worden war, hatte an keinem ihrer Teile  
eine Temperatur von über 59 Grad Celsius an-  
genommen, 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) trugen.  
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 destil-  
liertem Wasser vermischt den Versuchstieren  
eingeimpft. Die Ergebnisse werden in folgen-  
den Sätzen zusammengefasst: Längeres Kochen  
von Fleisch ist das sicherste Mittel zur Zer-  
störung der etwa darin enthaltenen krankheit-  
erregenden 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,  
wenngleich bei längerer Wärmewirkung die  
Bacillen selbst getötet werden. Das Dämpfen des  
Fleisches tötet weder die Bacillen noch ihre Sporen.