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

Artikel: Eine prinzipielle Frage
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523183

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: 18.05.2025

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

Erscheint ✦✦ Samstags

Basel, den 10. September 1898. ✱ **№ 36.** ✱ **Bâle,** le 10 Septembre 1898.

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.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:
20 Cts. per 1 spaltige Petitzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprech. Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 10 Cts. netto per Petitzeile oder deren Raum.

Hôtel-Revue

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.

Organ und Eigentum des **Schweizer Hotelier-Vereins** | 7. Jahrgang | 7me 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.

		Fremdenbetten Lits de maîtres
	Section Valais:	
MM.	E. Barlatey, 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 Giétroz, Chables	40
	J. Blanchoud, Hotel Pierre-à-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, Sierre	75
	Pierre Pont: Grand Hotel, Chandolin 74; Hotel Bella Tola, St-Luc 74	148
	Antille & Kolb, Hotel Mont Cervin, St-Luc	74
	Tabin Frères, Hotel d'Anniviers, Vissoye	65
	R. Varonier, Hotel Wildstrubel, Gemmi	40
	Zen Ruffinen & Willa, Hotel Torrent-alp, Torrentalp	48
	Lagger & Stampfer: Hotel de la Poste, Viège 50; „ Stalden, Stalden 45; Grand Hotel Saas Fée 150; Hotel Bellevue, Saas Fée 120; „ du Dôme, Saas Fée 100	465
	O. Zumofen, Grand Hotel, St-Nicolas	48
	R. de Werra, Hotel Weisshorn, Randa	60
	A. Seiler & Cie. (bisher Mitglied für Hotel Mont Cervin, Zermatt) neu eingetragen: Hotel Mont Rose, Zermatt 110; „ Zermatt, Zermatt 170; „ Ryffelberg, Riffelberg 300; „ Ryffelalp, Ryffelalp 70; „ Lac Noir, Lac Noir 60; „ Belvédère, Gornergrat 10	720
	A. de Preux, Hotel Victoria & Angleterre, Zermatt	90
	L. Gsponer, Hotel Schweizerhof & Bellevue, Zermatt	98
	C. Müller, Hotel Müller, Brigue	48
	Klingele frères, Hotel Belalp, Belalp	74
Fam.	A. Kluser, Hotel Bellevue, Simplon-kulm	30
MM.	M. Feller, Hotel des Alpes, Fiesch	40
	J. Schmid-Kreig, Hotel Ofenhorn, Binn	74
	Gay-Descombes, Hotel Gay-Descombes, Forclaz	40
	G. Gay-Crosier, Hotel Glacier du Trient, Trient	70
	J. Jouve, Hotel Tête Noire, Tête Noire	30
	Vouilloz & fils, Hotel Suisse, Châtelard-Finshauts	48
	Sektion Graubünden:	
HH.	Stiefenhofer & Casutt, Hotel Oberalp & Post, Ilanz	30
	Sektion Berneroberland:	
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 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 Oeffentlichkeit 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 Wiederspruch 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 „Aeusserungen 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 besondern 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 Verumständungen mitsprechen, um einheitliche Maximen aufstellen zu können. Und gerade über diese Verumständungen legt sich der Gast keine Rechenschaft 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, umsomehr, 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 äuffnet 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 Kinde 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 inficierte 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 hiemit dieselbe offen lassen und unsere werten Leser ersuchen, ihre Erfahrungen und 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.

*) Die Redaktion der „Wochenschrift" bitten wir hiemit um Entschuldigung, aus einem mit „Nachdruck verboten" bezeichneten Artikel den Thatbestand des behandelten Falles reproduziert zu haben.

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 Salleisten 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 bezw. Fälschung von Papiergeld 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 feine Glasröhrchen, die eine kleine Menge eines krytallisierten 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 Fleichtheile ermittelt werden. Die Ergebnisse waren folgende: Eine Hammelkelue, 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 Kalbsschlegel, 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 krankheiterregende Bakterien brachte, von denen bekannt ist, bei welchem Wärmegrad sie zu Grunde gehen; nachdem das Fleisch gekocht war, wurde dann eine Lösung auf Tiere gempft 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 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 krankheiterregenden 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.