

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

Artikel: Ob die Bakterien im Fleisch durch Kochen getötet werden [...]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523185>

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
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^{me} 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, Visvayse . . .	65
R. Varonier, Hotel Wildstrubel, Gemmi Zen Ruffinen & Willa, Hotel Torren- alp, Torrenalp . . .	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
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 Rechen-
schaft 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
Städtchens 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
Gewebe 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 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 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
eingespritzt. 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,
wenigleich bei längerer Wärmewirkung die
Bacillen selbst getötet werden. Das Dämpfen des
Fleisches tötet weder die Bacillen noch ihre Sporen.