

Todes-Anzeige

Autor(en): **Tschumi, J.**

Objektyp: **Obituary**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **10 (1901)**

Heft 31

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ercheint am Samstag

Abonnement:

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

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

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spatige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Paraissant le Samedi

Abonnements:

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

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

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net par millimètre-ligne ou son espace.



Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

10. Jahrgang | 10^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Felix Lombardi

Besitzer des Hotel Lombardi in Airola; Hotel Monte Prosa, St. Gotthard und Hotel Piora am Ritomsee

am 28. Juli unerwartet schnell im Alter von 68 Jahren verstorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes: Der Präsident: J. Tschumi.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Hr. Alfred Hug, Hotel Hug, Engelberg. 40 Paul Zureich, Direktor des Insel-Hotel. Konstanz (persönliches Mitglied).

Avis an die Mitglieder.

Im Laufe nächster Woche werden die Nachnahmen zum Bezuge der Beiträge für das laufende Vereinsjahr, gerechnet vom 1. April 1901 bis zum 31. März 1902, der Post übergeben, und bitten wir um gefl. Honorierung derselben.

Basel, den 3. August 1901. Offizielles Centralbureau Der Chef: Otto Amster.

Avis aux Sociétaires.

Dans le courant de la semaine prochaine nous encaisserons par mandat de remboursement les cotisations pour l'année courante, comprenant la période du 1^{er} avril 1901 au 31 mars 1902, en vous priant de bien vouloir les acquitter aussi promptement que possible.

Basel, le 3 août 1901. Bureau central officiel Le Chef: O. Amster.

Fachliche Fortbildungsschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Ouchy.

Am 15. Oktober nächsthin beginnt der 9. Unterrichtskurs. Anmeldungen sind bis spätestens Ende August an Herrn J. Tschumi, Hôtel Beau-Rivage in Ouchy, einzureichen, woselbst auch Statuten und Prospekte der Schule bezogen werden können. Der Kurs dauert 6 Monate.

Der Aufsichtsrat.

Ecole professionnelle de la Société Suisse des Hôteliers. à Ouchy.

Le 9^{me} cours s'ouvrira le 15 octobre prochain. Les inscriptions doivent être adressées au plus tard d'ici fin août à Mr. J. Tschumi, Hôtel Beau-Rivage à Ouchy, où l'on peut se procurer également des règlements et prospectus relatifs à l'école. La durée du cours est de 6 mois.

Le Comité de surveillance.

Zur gefl. Notiznahme.

Wir machen hiemit bekannt, dass die diesjährige Ausgabe des Reiseführers „Die Hotels der Schweiz“ in allen drei Sprachen vergriffen ist. Die nächste Ausgabe erfolgt im Frühjahr 1902.

Das Centralbureau.

AVIS.

L'édition 1901 du guide de voyage „Les Hôtels de la Suisse“ est épuisée dans les trois langues. Prochaine édition au printemps 1902.

Le Bureau central.

Eidg. Lebensmittelgesetz.

Dreizehn schweizerische Vereine: Schweiz. Gewerbeverein, Schweiz. Apothekerverein, Schweiz. Bäcker- und Konditorenverband, Verein schweiz. Geschäftreisender, Schweizer Hotelierverein, Schweiz. Konditorenverband, 8 Schweiz. Konservenfabriken, Schweiz. Bauernverband, Schweiz. Wirtverein, Schweiz. Bierbrauerverein, Kulturgesellschaft des Bezirkes Zolingen, Verband schweiz. Metzgermeister und Verein bernischer Tierärzte, richteten eine Eingabe an die Bundesbehörden betreffend das Bundesgesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen. Auf Grund verschiedener Vorberatungen wurden an der Versammlung in Olten, am 17. Mai, die einzelnen Punkte zusammengestellt. Den einzelnen Forderungen ist eine ausführliche Begründung beigegeben.

Der vorliegende Gesetzesentwurf ist bekanntlich das Produkt langjähriger Vorstudien. Nicht nur eine grosse Anzahl von Berufsgruppen sind daran direkt beteiligt, sondern auch gemeinnützige und wissenschaftliche Kreise verfolgen mit den Behörden im Interesse der Konsumenten lebhaft die gesetzliche Regelung von Verhältnissen, die von sehr einschneidender Bedeutung für das Berufsleben und die allgemeine Volkswohlfahrt sind. Verlangt einerseits der Konsument einen Schutz gegen gesundheitsschädliche Nahrungsmittel und gegen unberechtigte Preise, die infolge von, wenn auch ungeschädlichen, minderwertigen Mischungen und Fabrikationsweisen entstehen können, so bedarf auch andererseits der reelle Fabrikant eines Schutzes gegen unlautere Konkurrenz, das öffentliche Interesse einer Abwehr, eventuell Sühne für Betrug. Es ergibt sich nun aus der Natur der Sache, dass die Wünsche an ein solches Gesetz in den vielen Interessenskreisen aller Art nicht immer mit einander übereinstimmen, andererseits bedingt auch die rationelle Gestaltung der Gesetzesbestimmungen ganz besonders bei dieser Materie ein intensives Mitwirken der von ihnen betroffenen Kreise. Aus diesen Gründen haben sich die Vereine zu gemeinsamen Besprechungen zusammengefunden. Im Dezember 1900 einigte man sich vorläufig dahin, eine Eingabe an die Bundesversammlung zu machen und um die

Wiederaufnahme der sistierten Beratungen über das Gesetz zu ersuchen. Einer weiteren Beratung sollte dann vorbehalten bleiben, die Differenzen auszugleichen, welche sich allfällig in den schriftlich eingegangenen Wünschen der Vereine zeigten. Auch dieser Ausgleich hat nunmehr stattgefunden und er ergab folgende Anträge:

1. Allgemeine Grundsätze.

Es sollte ins Gesetz aufgenommen werden: a. Der allgemeine Grundsatz, dass das Gesetz den Zweck habe, den Konsumenten gegen gesundheitsschädliche Produkte und Ueberforderung durch minderwertige Ware, sowie den Produzenten gegen unrette Konkurrenz zu schützen; b. Die speziellen Grundsätze: Lebensmittel, die ihren den Naturprodukten ähnlichen Geschmack, Geruch oder ihr Aussehen dem Zusatz fremder Stoffe verdanken, dürfen nicht als Naturprodukt bezeichnet werden. Jeder fremde Zusatz zu einem Naturprodukt muss deklariert werden, insofern derselbe nicht zur landesüblichen Behandlung zu rechnen ist. Ueber den Begriff der landesüblichen Behandlung die Verordnungen die näheren Bestimmungen enthalten. — Die Fabrikanten der Lebensmittel-surrrogate sollen verpflichtet sein, ihre Fabrikation bei der zuständigen Behörde anzuzeigen. — Ausnahmebestimmungen zu Gunsten eingeführter Produkte sind verboten. c. Es sollte ein allgemeiner Satz ins Gesetz aufgenommen werden, welcher bestimmt, dass der Bundesrat auf Antrag der vorberatenden Instanzen das Recht habe, Lebensmittel aus solchen Ländern, welche keinerlei Gewähr für richtige Untersuchung der Rohstoffe bieten, zeitweilig oder ganz von der Einfuhr auszuschliessen. d. Die Fleischschau soll unentgeltlich sein, doch ist Sorge zu tragen, dass durch diese Neuerung der Wert der Fleischinspektion nicht herabgesetzt wird. — Die Kosten der nichtamtlichen Untersuchung von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen im Innern sollen für die Verkäufer stets nur ganz geringe sein und nicht etwa die ganze Lebensmitteluntersuchung im internen Verkehr aus den Taxen gedeckt werden wollen. e. Beschädigungen an Waren durch die Untersuchung sollen vergütet werden. — Waren, die sich ohne weiteres als gefälscht oder gesundheitsschädlich erweisen, sollen vor der Verzoellung unschädlich gemacht werden. f. Das chemisch-bakteriologische Institut, in Verbindung mit dem Eidg. Gesundheitsamt, welches der Ständerat aus Sparsamkeitsrücksichten gestrichen hat, ist wieder aufzunehmen. g. Bei der Durchführung des Gesetzes soll das Eidg. Departement des Innern bei wichtigen Fragen eine Kommission von Sachverständigen aus den verschiedenen Interessenskreisen konsultieren.

2. Einzelheiten.

Die Verordnungen sind durch das Departement des Innern nach Anhörung der Interessentenkreise aufzustellen und durch die Bundesversammlung zu genehmigen. Da die Vorteile der rationalen Grenzkontrolle allfällige Nachteile überwiegen, so halten wir dafür, dass sie in ausgiebiger Weise organisiert werden sollte. Eine Ausnahmebestimmung für die Einfuhr von Fisch, Wildpret und Geflügel, namentlich in den Sommermonaten, ist im Interesse unserer Hoteldindustrie angezeigt. Die Behauptung, dass die Grenzkontrolle den Bund neu belasten werde, ist unrichtig, heisst es in der Begründung, die Lebensmitteluntersuchung bringe Mehrerträgen, sie belaste nicht und die Hemmung des Verkehrs sei nicht zu befürchten.

Ferner werden Aenderungen vorgeschlagen zu einzelnen Artikeln des Entwurfes. In Artikel 8 soll statt „Fleischbeschauer“ „Fleischinspektor“ gesetzt werden und soll es heissen: „sämtlicher Fleischwaren, inkl. Fische, Geflügel und Wildpret. In Art. 13: „Wenn das Gutachten eines Kantonschemikers oder eines Stadtchemikers bei der Behörde Zweifel erregt oder

auf dem Rekurswege angefochten wird, so kann eine Oberexpertise angeordnet werden“, soll das Wort „kann“ durch „wird“ ersetzt und zugefügt werden: „wobei dem Beklagten das Recht zusteht, sich durch einen Fachmann vertreten zu lassen“. Die letzte Forderung lautet: „Der Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen ausländischen Ursprungs unter Benennungen, die sie als Erzeugnisse inländischer Provenienz erscheinen lassen, soll bestraft werden.“ „Bund“

Ein ganz Schlauser

scheint Herr Beresford, Verleger der Continental Pension List in London zu sein. In seinem Bettelzirkular für Annoncen schreibt er u. a.:

„Der Zweck meiner Liste ist ein doppelter, einerseits handelt es sich darum, speziell für die Privatpensionen Reklame zu machen und andererseits darauf hinzuwirken, dass die reisenden Engländer und Amerikaner auf dem Kontinent in Privathäusern absteigen, wo sie Ruhe, Bequemlichkeit und Familienleben finden und viel weniger bezahlen müssen.“

Mit diesem Zirkular gelangt nun der schlaue Herr Beresford nicht etwa an die schweiz. Privatpensionen und Privathäuser, sondern an die Hotels und Fremdenpensionen und zwar an grosse und kleine, es ist ihm gleich, woher das Geld kommt.

Aber, Herr Beresford! Wenn man auf Sie hätte warten müssen, bis das ratlose Pulver erfunden worden wäre.....

Felix Lombardi. Sonntag, den 28. Juli, nachmittags, starb unerwartet schnell in seinem 68. Altersjahre Herr Felix Lombardi, Vater, der weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannte Besitzer und umsichtige Leiter der Hotels auf der Gotthard-Passhöhe, in Airola und am Ritomsee im Piorathal. Im „Bund“ wird ihm folgender Nachruf gewidmet:

„Mit dem Jahre 1865 hat Felix Lombardi als Nachfolger seines Grossvaters die Leitung des Hospizes auf der Passhöhe des Gotthard übernommen. Was er hier in hartem Dienste, jahraus jahrein auf einsamer Berghöhe, in aufopfernder Pflichttreue geleistet hat, wissen wohl nur jene zu werten, die, vor dem Bau der Gotthardbahn, zur Winterszeit den Gotthard überschritten. Er kannte seinen Berg mit seinen Tücken im wilden Schneesturm und Lawinenschlag, mit seinen Schätzen in eisernen Kristallbildungen und in den Bändern, wo die Eisenerosion aus dem Urgestein hervorspreissen. Darum lernten den Vater Lombardi nicht nur Wanderer kennen, denen er in schweren Stunden auf der verlassenen Passhöhe gastliches Obdach bot; auch den wissenschaftlichen Erforschern unserer Berge war er ein kundiger Führer und Berater. Manchem jungen Gelehrten, der heute als verehrter geistbildender Lehrer auf dem Hochschulkathedersitz, hat er den Weg zu den geheimen Schätzen unserer Centralalpen gewiesen. Zahlreich sind in den Museen die seltenen Stücke an Gotthardmineralen, Gesteinen und Kristallen, die er als junger Mann von unwegsamen Wänden und Bändern her unterholte.“

Das war die Arbeit seiner Mussestunden. Daneben erkannte er mit offenem Blick die Anforderungen der Zeit. Neben dem alten baufälligen Hospizgebäude erbaute er auf der Gotthardpasshöhe das feste Hotel Monte Prosa. Mit dem Bau der Gotthardbahn erwarb er in Airola das Verwaltungsgebäude Jules Favres und richtete auch hier ein Hotel ein. Zuletzt ergänzte er sein Werk durch Ausbau und künftigen Betrieb des Hotels „Piora am Ritomsee im Piorathal. Airola verdankt seinen blühenden Fremdenverkehr nebst seiner vortrefflichen Lage an der internationalen Bahnlinie zum guten Teil der unermüdeten Thätigkeit und der Unternehmungslust Felix Lombardis.“

Im letzten Winter hatte Vater Lombardi sein Besitztum unter seine Söhne geteilt; er wollte sich am Lebensabend einige Ruhe gönnen. Allein den Mann, der oft an einem Tage vom Gotthard über Airola nach Piora gewandert war, um überall nach dem Rechten zu sehen, litt es nicht in Unthätigkeit in seinem 4. Wänden. Geistig frisch wie ein Junger arbeitete er bis zum letzten Augenblick, gab er die von seiner ganzen Familie hochgehaltenen Weisungen für den umfangreichen Betrieb. In seinem geliebten Piora bei der gewohnten Thätigkeit fand ihn der Tod. Ein arbeitsreicher und erfolgreicher Mann hat damit seinen Abschluss gefunden.“