

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 2 (1893)
Heft: 17

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: 03.05.2026

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

Abonnement:
 Schweiz:
 Fr. 5.— jährlich.
 Fr. 3.— halbjährlich.
 Ausland:
 Unter Kreuzband
 Fr. 7.50 (5 Mark) jährlich.
 Deutschland,
 Oesterreich und Italien:
 Bei der Post abnommt:
 Fr. 6.00 (Mk. 4.80) jährlich.
 Vereinsmitglieder
 erhalten das Blatt gratis

Inserate:
 20 Cts per 1spaltige Petit-
 selle oder deren Raum
 Bei Wiederholungen
 entsprechendem Rabatt
 Vereinsmitglieder
 bezahlen die Hälfte.

Abonnements:
 Pour la Suisse:
 Fr. 5.— par an.
 Fr. 3.— pour 6 mois.
 Pour l'Étranger:
 Envol sous bande:
 Fr. 7.50 par an.
 Pour l'Allemagne,
 l'Autriche et l'Italie.
 Abonnement postal:
 Fr. 6.00 par an.
 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 moitié prix.

Hôtel-Revue

2. Jahrgang 2^{me} ANNEE

Organ und Eigentum
 des
Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété
 de la
Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
 Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction und Expédition: Rue des Étoiles No. 23, Bâle.
 Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

Offizielle
 Nachrichten.

Nouvelles
 officielles.

Mitglieder-Aufnahme. — Admission.

Aus Section Bernerobertland: Fremden-
 Hr. Ant. Brugger, Hôtel de la Tête noire in zimmer.
 Fribourg 14

An die Mitglieder!

Wie Sie der vorletzten Nr. 15 der „Hotel-Revue“
 entnommen haben, sind vom Vorort des Schweizer
 Handels- und Industrievereins die Grundzüge für den
 Entwurf eines Bundesgesetzes über Lebensmittelpolizei
 eingelangt.

Bei der grossen Wichtigkeit, welche ein solches
 Gesetz für die Hotelindustrie haben wird, sehen wir
 uns veranlasst, in folgendem kurz diejenigen Punkte
 aufzuführen, welche in diesen Grundzügen enthalten
 sind und für uns von Interesse sind:

Durch das Gesetz soll der Konsument vor Ges-
 undtheitschädlichkeiten und vor Betrug bewahrt und
 der reelle Produzent und Handelsmann vor unreeller
 Konkurrenz geschützt werden; dies soll durch ein-
 heitlich geregelte Beaufsichtigung des Lebensmittel-
 verkehrs, durch Aufstellung von Normen bezüglich
 des Gehaltes oder der Qualität von Nahrungsmitteln,
 durch Vorschriften über Herstellung, Aufbewahrung,
 Verpackung und das Versenden der Waren erreicht
 werden, sowie durch einheitliche Strafbestimmungen.

Neben der Kontrolle über die wichtigsten Lebens-
 mittel soll auch eine Aufsicht über sämtliche Nahrungs-
 und Genussmittel, sowie derjenigen Gebrauchsgegen-
 stände ausgeübt werden, welche die menschliche
 Gesundheit gefährden können, wie Spielwaren, Tap-
 peten, Geschirre, Bierpressionen, Apparate zur Her-
 stellung von Lebensmitteln etc. — Diese Aufsicht
 wie an der Landesgrenze durch Zollbeamte und im
 Innern des Landes durch kantonale Untersuchungs-
 stellen, Ortsgesundheitskommissionen, Fleischschau,
 Kreisinspektoren, Bezirksexperten etc. ausüben.

Bei vorhandenem Verdacht, dass eine Ware gesetz-
 widrig beschaffen, wäre dieselbe durch Beschlagnahme

dem Verkehre zu entziehen; bestätigt die Untersuchung,
 dass der Verdacht unbegründet war, so erwächst
 aus der Beanstandung das Recht auf angemessene
 Entschädigung.

Detailliertere Angaben sind in den Grundzügen
 enthalten, welche bei den in Nr. 15 bekannt gegebenen
 Adressen bezogen bzw. eingesehen werden können.

Es wäre für uns nun sehr angenehm, die Wünsche
 und Meinungen der Mitglieder in dieser Angelegenheit
 zu erfahren, sei es, dass dies durch direkte schriftliche
 oder mündliche Mitteilung an uns oder durch eine
 Besprechung in der „Hotel-Revue“ geschehe.

Luzern, den 20. April 1893.

Schweizer Hotelier-Verein,
 Der Präsident:
 J. Döpfner.

Extrait des délibérations du Comité.

(Séance du 13 Avril 1893.)

M. W. Scholl, ci-devant à Ragaz, fait savoir qu'il
 a pris le Restaurant Spatenbräu dans l'Hôtel Central
 à Lucerne et qu'en cette nouvelle qualité il désire
 rester sociétaire. Il est fait droit à cette demande.

M. Burcher-Andersley, Hôtel Bérissal à Bérissal,
 a envoyé sa démission de membre.

Il est donné lecture de la correspondance échangée
 avec la Société des Hôteliers de Zurich et environs
 au sujet du programme de l'Assemblée générale de
 l'Association internationale des propriétaires d'hôtels.

M. le Vice-président Bon est adjoint à la Délé-
 gation (MM. Wegenstein et le Président Döpfner)
 de notre Société à l'Assemblée des Délégués de l'Union
 suisse du commerce et de l'Industrie, convoquée à
 Zurich pour le 29 avril.

Le Comité prend note de quelques observations
 relatives à un projet de loi fédérale sur la surveil-
 lance des produits alimentaires.

Il approuve un projet de circulaire aux sociétaires
 concernant l'assurance des effets du personnel d'hôtels.

Il est donné lecture des préavis généralement
 favorables, émis par les membres du Conseil d'ad-
 ministration sur le manuscrit de M. Bodemer à Zurich
 pour le livre de recettes culinaires qu'il se propose
 de publier; le Comité décide de retourner le manu-
 scrit à M. Bodemer en lui faisant savoir qu'on est tout
 disposé à recommander cet ouvrage aux intéressés.

M. le Vice-président Bon rapporte sur la corres-
 pondance échangée entre les membres de la Com-
 mission instituée pour examiner la question des jours
 de repos; les avis exprimés démontrant qu'il serait
 désirable de poursuivre l'étude de cette question,
 M. Bon convoquera à bref délai ladite Commission.

La réclame.

Le président d'une société a, comme on sait,
 pour attributions de diriger la société, de prendre
 connaissance des rapports de commissions, convoquer
 les séances, commander les dîners de cérémonie, etc.,
 mais certaines gens l'estiment apte à d'autres fonc-
 tions encore; c'est ce qu'apprendront nos membres
 par la lettre ci-dessous dans laquelle on essaie d'em-
 baucher le destinataire pour des services sinon fort
 aisés ni des plus honorables, tout au moins assez
 rémunérateurs. Cette nouvelle procédure ne serait-elle
 pas de nature peut-être à nous éviter à l'avenir les
 tribulations inhérentes au choix des présidents, puis-
 que désormais on s'arracherait ces places si lucratives
 que les candidats désignés n'acceptaient jusqu'ici qu'à
 force de prières et de supplications?

Le message adressé à notre Président est conçu
 en ces termes:

Paris, le 25 Mars 1893.

Monsieur Döpfner, Président du Syndicat
 des Hôtels Suisses, Lucerne.

„J'ai l'honneur de m'adresser à vous sous
 les auspices de M., propriétaire de
 l'Hôtel de qui m'a autorisé à me servir
 de son nom comme d'une introduction pour
 vous faire la proposition suivante:

„Je prépare l'édition d'un „Guide-Souvenir“,
 que je tirerai à 25,000 exemplaires, et qui, à
 partir du 1^{er} Mai prochain, sera distribué gra-
 tuitement aux voyageurs des 9 hôtels: *Balmoral,
 Scribe, Binda, Castiglione, Windsor, de Hollande,
 Vendôme, de Castille et de Lille et d'Albion,*
 tous à Paris.

„Ce petit volume très élégant aura 250 pages,
 dont 150 seront consacrées aux renseignements
 utiles aux voyageurs, et 100 contiendront de
 la publicité.

„Mes prix pour ces 25,000 insertions sont
 les suivants: une page entière 300 frs., une

Feuilleton.

Die Cognac-Produktion in Spanien.

Wie der Name Cognac andeutet, ist die ursprüng-
 liche Heimat des unter dieser Benennung bekannten
 Destillates die Stadt Cognac im Departement Charente
 des südlichen Frankreichs. Hier begann man in früheren
 Zeiten schon den Ueberfluss des produzierten Weines
 zu destillieren, und zwar nicht einzig zu hochgradigem
 neutralem Weingeist, da dieser vor andern neutralem
 Spirit sich nicht in dem Masse auszeichnet, wie es
 bei dem Produkt der langsamern niedrigeren Destillation,
 dem sog. Cognac, der Fall ist. Bei letzterem besteht
 die Hauptsache darin, dass ausser dem Alkohol auch
 all' die feinen aromatischen Bestandteile, ätherischen
 Oele und überhaupt der ganze Charakter des Weines
 mit ins Destillat übergehen, welche dann dem letztern,
 besonders beim Altern, das vorzügliche feine und
 fruchtige Bouquet verleihen. Also einzig und allein
 das Destillationsprodukt aus reinem vergohrenem
 Wein kann Anspruch machen auf den Namen Cognac,

welcher für derartige Erzeugnisse schon längst zum
 Allgemeinbegriff geworden ist (im Deutschen haben
 wir z. B. gar keinen andern Ausdruck dafür), doch
 ist der Meinung entschieden entgegen zu treten,
 Cognac sei oder könne auch ein Destillat von Trostern,
 Hefe und dergleichen sein, oder Erzeugnisse aus ge-
 wöhnlichem Industriesprit mit Essenzen dürfen auf
 den Namen Cognac Anspruch erheben.

Auch aus verdorbenen oder stichigen Weinen kann
 kein anständig schmeckender Cognac mehr gewonnen
 werden, denn wie der passende gesunde Wein seine
 feinen aromatischen Bestandteile dem Destillate mit-
 teilt, so kommen bei verdorbenem Weine dessen Un-
 tugenden auch mit in den Cognac hinüber. Die
 besondern, nach den verschiedenen Produktions-
 distrikten der Charente herrührenden Bezeichnungen
 von Cognac als Grande oder Fine Champagne, Fin
 Bois, Bois ord. etc. beweisen am besten, dass der
 verwendete Wein und dessen Standort dem Destillat
 einzig seine Qualität verleihen.

In den guten Zeiten, als Frankreich noch sozu-
 sagen im Weinüberfluss schwamm, war es die einzige
 Bezugsquelle für Cognac; anders aber gestalteten sich
 die Verhältnisse, seitdem durch die Verheerungen
 der Phylloxera sein Rebbestand, speziell derjenige
 der Charente, in so bedenklichem Masse verwüstet

wurde. Die Nachfrage nach Frankreichs Cognac war
 da eher im Wachsen als im Abnehmen begriffen,
 allein der nötige Wein zu dessen Erzeugung fehlte
 und dies musste die Preise des authentischen Pro-
 duktes auf eine dem grossen Konsum unerschwingliche
 Höhe treiben. Die Folge davon war, dass die Charente,
 um der an sie gestellten Nachfrage zu annehmbaren
 Preisen zu genügen, ausser Landes die ihr fehlenden
 Weine aufsuchte und dieselben nach ihrer typischen
 Art destillierte. Doch damit nicht befriedigt, nahm
 man seine Zuflucht auch zum ordinären Industriesprit,
 mit welchem die wenigen Weine oder deren Destillate
 gemischt wurden, und so kam es dazu, dass die
 meisten sog. französischen Cognac in merkantilen
 Preislagen auf den Namen Cognac als reines Wein-
 destillat nicht mehr Anspruch erheben können. Aus-
 nahmen sind auch hier nicht ausgeschlossen, doch
 muss man sehr tief in den Beutel greifen, um sich
 solche zu verschaffen.

Es lag daher nahe, dass andere Länder, welche
 sich noch reicher Weinerzeugung erfreuen und ihre
 Produkte nach der Charente verkaufen sahen, sich
 selbst daran machten, diese Industrie auf ihrem
 eigenen Gebiete einzuführen, und solches fand haupt-
 sächlich in dem an Wein noch so unerschöpflichen
 Spanien statt.