

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

Rubrik: La réclame

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: 02.05.2026

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.

Redaction und Expédition: Rue des Etoiles 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 Gesundheitsschädlichkeiten und vor Betrug bewahrt und der reelle Produzent und Handelsmann vor unreeller Konkurrenz geschützt werden; dies soll durch einheitlich geregelte Beaufsichtigung des Lebensmittelverkehrs, 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 Lebensmittel soll auch eine Aufsicht über sämtliche Nahrungs- und Genussmittel, sowie derjenigen Gebrauchsgegenstände ausgeübt werden, welche die menschliche Gesundheit gefährden können, wie Spielwaren, Tapeten, Geschirre, Bierpressionen, Apparate zur Herstellung von Lebensmitteln etc. — Diese Aufsicht wäre an der Landesgrenze durch Zollbeamte und im Innern des Landes durch kantonale Untersuchungsstellen, Ortsgesundheitskommissionen, Fleischschau, Kreisinspektoren, Bezirksexperten etc. auszuüben.

Bei vorhandenem Verdacht, dass eine Ware gesetzwidrig 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-Andlerdy, Hôtel Bérisal à Bérisal, 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 surveillance 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'administration 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 manuscrit 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 correspondance échangée entre les membres de la Commission 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 fonctions encore; c'est ce qu'apprendront nos membres par la lettre ci-dessous dans laquelle on essaie d'embaucher 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, puisque 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 gratuitement 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 ursprüngliche 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 langsameren 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 gewöhnlichem 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 mitteilt, so kommen bei verdorbenem Weine dessen Untugenden auch mit in den Cognac hinüber. Die besonders, nach den verschiedenen Produktions-districten 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 sozusagen 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 Produktes 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 Weindestillat nicht mehr Anspruch erheben können. Ausnahmen 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 hauptsächlich in dem an Wein noch so unerschöpflichen Spanien statt.