

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 5

Artikel: Vins de Bordeaux
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521670>

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: 21.02.2026

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

ce qui est moins anodin, c'est le passage de sa circulaire où il fait venir l'eau à la bouche des hôteliers en leur disant que le prix de l'annonce sera compensé lors du règlement de compte pour les voyageurs qu'il amènera dans leurs établissements; ce mode de décompte est fort aléatoire surtout si, comme cela est déjà arrivé, la recette brute d'un hôtel sur les voyageurs de Monsieur Lunn pendant toute une saison, atteint à peine le chiffre du prix de l'annonce. Signalons encore le fait que Monsieur Lunn estime superflu d'indiquer les dimensions tant des pages que du tirage de ses Guides; dans tous les cas la promesse d'amener des voyageurs nous rappelle un peu trop la méthode qui consiste à coucher le poil à ceux qu'on veut plumer.

Vins de Bordeaux.

Le propriétaire du *Château Croignon* près Bordeaux envoie à un certain nombre d'hôtels une circulaire par laquelle, en style commercial mais irréprochable, il offre les vins de sa récolte à des prix à vrai dire avantageux, et annonce qu'il se propose désormais de s'adresser directement au consommateur supprimant ainsi l'intermédiaire qui trop souvent hélas! amoindrait la qualité des produits.

Sans vouloir nullement blâmer le procédé de Monsieur de Fleurian, propriétaire des vignobles du Château Croignon, nous croyons de l'intérêt des hôteliers que cela concerne de leur dire que l'impression que nous a laissée la circulaire en question, c'est que le motif pour lequel Monsieur de Fleurian veut supprimer l'intermédiaire, est moins la crainte de l'amoindrissement de la qualité de ses vins que l'absence totale de débouchés pour sa marchandise. Le livre „*Bordeaux et ses vins*“, volume qui présente toute garantie et que nous recommandons sans doute la plupart des hôteliers, cite à la page 519 un certain nombre de localités, entre aussi Croignon, quant aux produits desquels il s'exprime ainsi:

„Il nous reste à signaler les communes sur lesquelles nous ne donnons pas de renseignements spéciaux, parce qu'elles ne produisent que des vins rouges très ordinaires et des vins blancs d'enrageat recherchés pour les opérations.“



Vermischtes.

Gefrorene Eier kann man wieder geniessbar machen, indem man den Frost herauszieht. Zu diesem Zweck lasse man in einer Schüssel, welche ganz frisches, kaltes Wasser enthält, etwas Salz zergehen und lege dann die Eier, etwa 10 für eine mittlere Schüssel, in das Wasser. Nach einer halben Stunde sind sie wieder zu gebrauchen.

Sauerkraut, welches zu verderben droht, indem sich die Oberfläche mit Schimmel überzieht, der sich immer wieder erneuert und einen schlechten Geschmack verursacht, kann man dadurch vor dem Verderben schützen, dass man auf die obenaufstehende Flüssigkeit langsam etwas Branntwein giesst und dies jedesmal wiederholt, wenn Sauerkraut aus dem Fasse genommen wird. In der Regel genügt es aber, wenn dies 3 bis 4 mal geschieht, und das Sauerkraut nimmt dadurch einen angenehmen weinsäuren Geschmack an.

Fleisch, besonders Wild von üblem Geruch zu befreien. Da es günstig ist, Wild nicht frisch geschossen, sondern erst nach längerem Hängen im Fell, zur Speise zu verwenden, wird es in heissen Tagen leicht riechend. Um diesen üblen Geruch wirksam und für das Fleisch ganz schadlos zu entfernen, brüht man Kamillenthee auf, giesst ihn durch und kochend über das Fleisch, das in dieser Kamillenbrühe so lange liegen bleibt, bis sie erkaltet ist. Nachdem man dann das Fleisch mit kaltem Wasser abgespült hat, ist es ganz geruchlos, frisch und kann sofort gebraten werden. Dieses einfache Mittel ist vorzüglich.

Wie prüft man Kartoffeln auf ihre Güte?

Um sich zu überzeugen, ob Kartoffeln, die man kaufen will, sich gut und mehlig kochen, beobachtet man in England häufig folgendes Verfahren: Man zerschneide eine Knolle und reibe beide Stücke tüchtig aufeinander; wenn dieselbe gut und mehlig ist, so kleben die beiden Stücke zusammen und es zeigt sich an den Rändern und an der Oberfläche ein leichter Schaum. Wasser darf selbst beim Druck kein Tropfen ausfliessen. Wo dies der Fall ist, kochen sie sich wässrig und sind auch von schlechtem Geschmack. In der Farbe soll das Fleisch weiss sein oder etwas ins Gelbliche spielend. Von ganz gelbem Fleisch behauptet man, dass sich die Knollen nicht gut kochen, dies ist indessen nicht immer begründet, denn es gibt Sorten mit gelbem Fleisch, die inbezug auf ihre Güte gar nichts zu wünschen übrig lassen.



Kleine Chronik.

Montreux. „Hôtel de Montreux“, seitdem von Herrn Arnaudau geführt, ging in die Hände des Herrn Wichmann über.

Zürich. Der Verkehrsverein ist wieder mit einer neuen Auflage des bekannten, hüsch ausgestatteten Büchleins „*Huit jours à Zurich*“ auf den Plan getreten.

Bern. Herr Ch. Lang, Oberkellner im „Hôtel Bellevue“ dahier, übernimmt laut „Verband“ mit kommander Saison das „Hôtel Bellevue“ in Neuhausen, Rheinfluss.

Interlaken. An die Kosten der Fortsetzung der Höhenpromenade in der Richtung vom Hôtel du Nord zum Schulhaus wurde von der Gemeinde ein Beitrag von Fr. 3000 beschossen.

Luzern. Die Pension Neu-Schweizerhaus ist laut „Luz. Tagbl.“ samt Mobilien von der Besitzerin Frau Fanny Kost-Frey um die Summe von 350,000 Franken an einen Hotelier in Montreux verkauft worden.

Interlaken. Die letztes Frühjahr emittierten Aktien à Fr. 500 des Hotels „Victoria“ in Interlaken weisen bereits den Kurs von Fr. 700 auf, der übrigens mit Rücksicht auf den erzielten Reingewinn pro 1895 von zirka 15 Prozent gerechtfertigt erscheint.

Zürich. Das neuerbaute Hotel und Restaurant „Bernherhof“ an der Kasernenstrasse wurde laut „Schweiz. Wirtztg.“ von Hrn. Wehrle, ehemaligen Kronenwirt in Winterthur und derzeitigen Besitzer des Hotels „Victoria“ in Biel um 310,000 Franken verkauft.

Wiesbaden. Wie der „Rhein. Kurier“ berichtet, hat Herr E. Richert (Mitglied), früher Direktor des Hôtel Beau-Rivage in Luzern und des „Kaiserhof“ in Wiesbaden die „Villa Aegid“ in Wiesbaden gemietet und wird er dieses äusserlich im Barock- und innerlich im Rokokostil gehaltene Haus unter dem Namen „Aegid“ als Hotel I. Ranges einrichten und führen.

Landesaussstellung. Wegen der Nähe der Liefertermine und wegen des Standes der Arbeiten wird das Centralkomitee von nun ab das Zurückziehen von Zusagen nicht mehr annehmen, mit der Ausnahme, dass höhere Gewalt vorliegt.

Die Coulovrniere-Brücke wird im Februar dem Güterverkehr übergeben werden.

Zürich. Das Hotel Zürcherhof ist käuflich aus dem Besitze des Hrn. Louis Lang in denjenigen des Hrn. Erpf, Besitzer des im Parterre des Hotels befindlichen Haushaltungsartikel-Geschäfts übergegangen. Kaufpreis 600,000 Fr. Das Hotel wird unter Gérance weiterbetrieben. Antritt auf 1. März nächsthin.

Die Aareschlucht bei Meiringen hat letztes Jahr den beteiligten Aktionären (Aktienkapital 100,000 Franken) einen hübschen Gewinn eingebracht. Nachdem für das Kranken-, Schul- und Kirchenwesen, sowie sonstige öffentliche und gemeinnützige Werke namhafte Summen ausgerichtet worden, konnten den Aktienhabern für je 100 Fr. rund 40 Fr. als Dividende verabfolgt werden.

Davos. Antliche Fremdenstatistik. In Davos anwesende Kurgäste vom 11. bis 17. Januar 1896: Deutsche 70, Engländer 638, Schweizer 242, Holländer 118, Franzosen 96, Belgier 129, Russen 85, Oesterreicher 31, Amerikaner 36, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 63, Dänen, Schweden, Norweger 23, Angehörige anderer Nationalitäten 7. Total 2168, darunter waren 74 Passanten. Im gleichen Zeitraum des Jahres 1895: 2086.

Wiesbaden. Anlässlich der dieses Jahr hier stattfindenden Delegiertenversammlungen des Internationalen Gasthofbesitzer-Vereins Köln und der des Bundes der Gastwirte hatte der hiesige Verein der Gast- und Schankwirte beschlossen, eine Fachgewerbe-Ausstellung für das Hotel- und Wirtschaftswesen zu veranstalten. Dieselbe ist jetzt gesichert, indem der jetzt schon gezeichnete Garantiefonds über 100,000 Mark beträgt und Barmittel von 10,000 Mark vorhanden sind.

Internationaler Verein der Gasthofbesitzer. Dieser Verein verabfolgt seit Juli letzten Jahres an neun Angestellte mit 15 bis 36jähriger Dienstzeit in ein und demselben Hause je eine goldene Uhr bezw. Broche mit Diplom. An zwanzig Angestellte mit 10 bis 15jähriger Dienstzeit je eine silberne Medaille bezw. silberne Broche mit Diplom. An vierundzwanzig mit 5 bis 8jähriger Dienstzeit je eine bronzene Medaille bezw. Broche mit Diplom und an sieben mit 3jähriger Dienstzeit je ein Diplom.

Schweizerische Dampfschiffahrt. Sie datiert laut dem von der Geographischen Gesellschaft in Aarau herausgegebenen historischen Kalender aus dem Jahre 1823. Der erste Kurs wurde ausgeführt auf dem Genfersee vom Schiffe „*Terre de la Vierge*“, 1824 begann die Dampfschiffahrt auf dem Bodensee und dem Rhein, 1827 auf dem Nöthenburger- und dem Bielersee, 1834 auf dem Zürichsee, 1835 auf dem Thunersee, 1836 auf dem Vierwaldstättersee, 1839 auf dem Brienzsee, 1852 auf dem Zugsersee, 1856 auf dem Luganersee.

München. Das Amtgericht München hat einen Gastwirt freigesprochen, der angeklagt war, einem Gaste die Abgabe von Speisen verweigert zu haben. Der Gast trank beim Essen aus Gesundheitsrücksichten entweder gar kein Bier oder nur einen Schoppen. Da der Wirt verlangte, dass er entweder mindestens ein Glas Bier trinken oder 10 Pfennig mehr für das Essen bezahle, verklagte der Gast den Wirt. Das Gericht sprach aus, der Wirt habe das Abgeben von Speise nicht verweigert, sondern an eine Bedingung geknüpft, zu der er berechtigt gewesen sei. Ohne gleichzeitigen Bierkonsum könne der Wirt bei der Verabreichung der Speisen nicht auf seine Rechnung.

Neuenburg. Dieser Tage ging durch die gesamte Schweizerpresse die Nachricht, das „Hôtel du Faucon“ in Neuenburg sei käuflich an eine anonyme Gesellschaft beabsichtigt. Die Einrichtung eines *Cercle* übergegangen und gehe deshalb ein. Wir haben diese Notiz absichtlich nicht in unser Blatt übergeben lassen, weil wir vermuteten, dieselbe könnte der Begründung entbehren, und schreiben diesbezüglich an den Besitzer Herrn H. Breithaupt (Mitglied), welcher uns antwortete, sein Hotel sei keineswegs verkauft. Herr Advokat Jacottet veröffentlicht in der „*Suisse libérale*“ diesbezüglich, dass 1. der Kauf noch nicht endgültig sei, indem zwischen Herrn Breithaupt und Herrn Jacottet blos ein Verkaufsversprechen mit Kündigungsklausel vereinbart worden sei, und dass 2. der „Falken“ in jedem Falle wenigstens bis zum 24. Dezember 1896 als Hotel betrieben werde.

Bad Weissenburg. Im verflossenen Jahre erzielte diese Unternehmung einen Reingewinn von Fr. 49,034.55, welcher so verteilt werden soll: Einlage in den Reservefonds Fr. 2451.70; 5% Dividende an die Aktionäre Fr. 40,000 (Aktienkapital Fr. 800,000), Tantiemen an die sechs Mitglieder des Verwaltungsrates Fr. 1,316.55. Mit Hinziurechnung des Saldo der Rechnung von 1894 (Fr. 5176.90) verbleiben zur Verfügung der Generalversammlung Franken 10,443.20, wovon nach Antrag des Verwaltungsrates Fr. 5000 dem Dispositionsfonds zugewendet und Fr. 5,443.20 auf neue Rechnung vorgetragen werden sollen. Die letztjährige Saison war für das Etablissement eine befriedigende. Mit Schreiben vom 2. Dezember 1895 hat sich laut „*Bund*“

immer in demselben Behälter serviert, in welchem sie gekocht worden sind, ausser wenn ein irdenes Gefäss gebraucht werden musste, in welchem Falle es, zum Zwecke des Servierens, in eine Art goldener Glocke eingeschlossen wird, welche ein Sklave hält, während der Sultan speist. Jedes Gericht erfordert seinen besonderen Dienst und daneben muss ein zweiter Sklave das speziell für den Sultan gebackene Brot oder sonstige Backwerk auf einer goldenen Platte aufwarten. Für jeden „Gang“ braucht er also mindestens zwei Sklaven und diese Gänge sind zahllos.

Gewöhnlich setzt sich der Sultan zum Essen auf einen Divan, der an einem dem Bosphorus zugekehrten Fenster steht. Dabei ist er fast immer in Hemdärmeln, und wenn er satt ist, streckt er sich der Länge nach auf dem Divan aus, um in Frieden seine Pfeife zu rauchen und dazu einige Tassen Kaffee zu schlürfen. Wehe dem, der sich unterstehen würde, ihn in diesem seligen Momente zu stören!

Zum Essen bedient er sich niemals eines Tellers oder einer Gabel; er langt direkt mit den Fingern in die Schüssel, höchstens nimmt er einen Löffel, wenn er Confitüre auf sein Brot träufeln will.

Was das Hilfspersonal betrifft, so isst dieses zu jeder Zeit, wie es jedem gerade beliebt; den niederen Angestellten wird auf einem Tafelbrett, mit Zuthat eines grossen Stück Brotes, serviert; einzig die hohen Beamten haben das Recht zu feinerem Backwerk.

Um den Bedürfnissen an Geflügel, Obst und Gemüse für die Küche zu genügen, lässt der Sultan mehrere grosse Domänen in der europäischen wie in der asiatischen Türkei bewirtschaften. Zwei davon, nämlich die von Tchahaldia und von Ah-Bey-Kani sind nahe bei Konstantinopel gelegen, die von Kutshuksch-Kmedge und von Boynkchuksch-Kmedge

sind nicht weit davon entfernt; die anderen liegen jenseits des Bosphorus. Aus diesen Domänen stammt auch zum grösseren Teil die Gerste, der Hafer und das übrige Futter für die kaiserlichen Marställe. Lange Zeit hindurch wurden sie von den Bulgaren bestellt, welche durch eine Art von Konstriktion zu diesem Dienst ausgehoben waren; der Dienst war ein Frohdienst und musste gratis geleistet werden. Die Bulgaren waren dabei zu zweien aneinander gekettet und wurden wie Vieh behandelt; das dauerte für jeden mehrere Monate lang. Da der Boden in der Türkei sehr ergiebig ist, so werden ganz enorme Quantitäten von Gemüse, Obst, Geflügel, Eiern, Butter und Käse gewonnen, welche teils auf der Achse (von Eseln gezogen), teils auf kleinen Schiffen nach dem Palast transportiert werden.

Reis wird keiner auf diesen Domänen gebaut, man muss ihn also kaufen, um jeden Tag ein grosses Fass mit dem „*Piaff*“ zu füllen, der im Palast konsumiert wird, nebst sechs Centnern Zucker und einem gleichen Gewicht von Kaffee (um vom Fleisch, Gewürz und anderer Zubehör gar nicht zu sprechen). Reis und Schafffleisch bilden den Hauptstock der türkischen Nahrung; speziell für den Hof des Sultans ist täglich obendrein eine grosse Tonne Rindfleisch und eine halbe Tonne Kalbfleisch erforderlich; dazu kommen noch die Fische, das Gebäck, das gedörrte Obst u. s. w.

Der gesamte, für den Sultan bestimmte Wasservorrat stammt aus den beiden Quellen „*Baicon*“ und „*Kanil-Korak*“, welche, nicht weit vom Schwarzen Meere weg, in den Bosphorus fliessen; es wird dort in Fässer geschöpft und dann in den Palast geführt.

An dieser Hausordnung im Palast wird nichts geändert, wenn ihn der Hausherr auch zeitweise mit

einer andern seiner „Residenzen“ vertauscht. Er verlangt, dass man überall und zu jeder Stunde auf seine Ankunft gefasst, dass folglich alles für ihn in Bereitschaft sei. Wenn es ihm einmal beliebt, mitten in der Nacht zu kommen — was durchaus nichts seltenes ist — so darf sich niemand überraschen lassen, und er will jeden seiner Befehle sofort vollzogen wissen. Aus diesem Grunde muss ein gesattetes Pferd und ein bespannter Wagen jederzeit zu seiner Verfügung stehen für den Fall, dass er eine Wohnungsveränderung vornehmen wollte. Sein Lieblingsaufenthalt ist übrigens Yildiz-Kiosk.

Es braucht kaum gesagt zu werden, dass dieses System von Haushalt ganz enorme Verschwendungen und Verschleuderungen vertritt und dass Tag für Tag eine solche Masse von Lebensmitteln unbenutzt verloren geht, dass sie zur Speisung von hunderten von Familien genügen würde. Allerdings fällt für die Bettler etwas ab, aber der grössere Teil kommt den Hunden zugut, von denen die Strassen wimmeln. Man schätzt die täglichen Ausgaben für das kaiserliche Haus auf eine durchschnittliche Jahressumme von nahezu 200 Millionen, nämlich:

Erneuerung des Mobilars, Bettzeug u. Teppiche	15 Mill.
Kleider, Pretiosen, Kosmetika etc. für die Frauen	50 „
Diverse Liebhabereien	65 „
Geschenke und Löhne	20 „
Gold- und Silbergerät	12 1/2 „
Ankauf u. Unterhalt v. 474 Wagen u. Gespannen	2 1/2 „
Küchenbedarf	25 Mill.

Wahrscheinlich ist diese Totalsumme noch unter der Wirklichkeit, denn man muss auch die Launen und Gelüste der Favoritinnen in Anschlag bringen, und diese Launen sind unberechenbar.

(„*Basler Nachrichten*“)