

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 44

Artikel: A quoi bon faire le banquier?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523174>

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>

Erscheint am Samstag

Paraissant le Samedi

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 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt.

Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



Abonnements:

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

Pour l'Etranger: 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

9. Jahrgang | 9^{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.

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Mr. Hermann Burkard, Directeur des Hôtels... Hr. Richard Matzig, Direktor, Kuranstalt...

A quoi bon faire le banquier?

Le journal Hotel-World de Londres fait, au sujet de la position désagréable dans laquelle...

Le système des chèques tel qu'il est pratiqué par les banques en Angleterre, tout en offrant des avantages incontestables pour les affaires...

Pourquoi l'hôtelier, déjà suffisamment chargé de besogne comme cela, se prêterait-il encore à ce travail supplémentaire? Il n'a aucun avantage à faire le banquier...

La loi elle-même qui régit les chèques est en Angleterre d'une indulgence extraordinaire; il semble qu'on ait accumulé à plaisir les obstacles destinés à empêcher la victime d'une escroquerie de porter plainte et d'obtenir justice.

Cette situation est inadmissible (unfair) et les propriétaires d'hôtel n'ont qu'une chose à faire...

c'est de refuser les chèques émis par des inconnus. Le touriste raisonnable sait que ce refus n'implique aucune imputation désobligeante...

De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés.

On sait que le goût des vins bouchés peut être altéré par les bouchons. Le goût de bouchon que présente le vin peut être de nature diverse...

Considérons les origines de ces goûts étrangers. Le liège choisi de 1^{re} qualité présente l'avantage très-apprecié de ne communiquer au vin aucun arrière-goût quelconque.

D'autre part, il y a des lièges qui sont défectueux parce qu'ils ont été exposés, sur la plante même, à un temps très humide; ces bouchons communiquent au vin une légère odeur d'oneis, odeur qui n'est perceptible du reste que pour des vins possédant un bouquet très délicat.

Ce qui est bien pire, c'est le goût de moisi ou de pourriture que le bouchon peut communiquer au vin. Ces bouchons sont généralement fabriqués avec des lièges provenant d'arbres pourris.

En effet, le bouchon, dont le diamètre est de 32 millimètres, est réduit par la compression à 17 ou 18 millimètres et engagé de force dans le col de la bouteille où il empêche pendant de longues années, grâce à sa dilatation, la pénétration du mycelium.

Pour remédier à ce mal, on a adopté depuis longtemps l'usage de coiffer les bouteilles avec des feuilles d'étain; un procédé un peu plus compliqué mais encore plus sûr est celui du goudronnage des bouchons.

Il peut arriver que le champagne, quoique pourvu de bouchons reconnus excellents, présente néanmoins un arrière-goût. Ce goût provient du premier bouchon qui a servi à fermer la bouteille pendant l'opération de la fermentation.

pêche pas absolument la mise en circulation d'une bouteille alléguée d'un bouchon présentant une mauvaise odeur. Il n'est pas étonnant qu'un ouvrier très-occupé, qui doit examiner, par heure, le contenu et les bouchons de 60--80 bouteilles, soit sujet de temps à autre à une défaillance.

Dans le corps du bouchon, on remarque de petits trous et des crevasses qui ne sont pas le fait des vers, mais représentent les ouvertures et les canaux naturels du tissu végétal. Ces crevasses servent de premier refuge aux saprophytes qui peuvent y être décelés, à l'aide du microscope, dans presque tous les bouchons sentant le moisi.

Si malgré toutes ces précautions le vin a pris un goût de moisi, on peut y remédier par le moyen bien connu qui consiste à l'agiter avec de l'huile de table; celle-ci absorbe infailliblement tout mauvais odeur.

Dans certains cas, le bouchon peut communiquer au vin une odeur de térébenthine. Cela provient généralement du fait que l'ouvrier chargé du bouchage tient ses bouchons dans une caisse de sapin brut, dont les parois ont laissé suinter de la résine.

Malthieu cite un cas où le vin avait une odeur de phénol. En recherchant la cause de ce phénomène, il trouva que la caisse qui avait contenu les bouchons ayant servi au bouchage avait été placée, au dépôt du chemin de fer, à un endroit où l'on avait répandu du phénol.

Il ressort de ce qui vient d'être dit que le liège, grâce à sa porosité, est capable d'absorber les odeurs les plus diverses et de les communiquer ensuite au vin pour le bouchage duquel il est utilisé.

Il y a des moyens de préserver le liège et de le protéger contre l'infection par les mauvaises odeurs, mais nombre de producteurs n'y prêtent aucune attention. Leur but unique étant de pousser autant que possible leur production et leur vente, ils emploient pour la manipulation du liège les procédés les plus simples et les moins coûteux.

Souvent aussi les fabricants de bouchons commettent, lors du mouillage préalable nécessaire pour la division du liège, la faute de laisser ce dernier tremper trop longtemps, sans avoir soin ensuite de le soumettre à une dessiccation complète.

abimer, l'odeur de l'éther se communiquant infailliblement au vin.

Il a été de mode pendant un certain temps d'employer le bouchage au caoutchouc. Les fermetures de ce genre ont été employées d'abord pour les eaux minérales, puis pour la bière, et de nos jours on trouve aussi des vins bouchés à l'aide de boutons de porcelaines fixés à des ressorts d'acier et munis d'anneaux de caoutchouc.

D'une manière générale, nous ne possédons encore, pour le bouchage du vin, aucun système qui n'est présente, d'une manière ou de l'autre, de graves inconvénients. C'est à cette circonstance qu'il faut attribuer le grand nombre de systèmes de fermetures que l'industrie cherche à lancer et qui sont presque tous refusés par les œnologues.

Les fermetures à pièces de fer émaillé communiquent souvent au vin un goût de fer ou d'encre; en effet, l'émail est sujet à être endommagé pendant l'opération du bouchage; le vin attaque alors les parties mises à nu et produit, en se combinant avec le fer, un mélange qui a un goût d'encre et qui colore en noir le contenu de la bouteille.

Ein seltsames Diner fand kürzlich, wie eine englische Zeitschrift erzählt, bei einem reichen Engländer in Birmingham statt.

Alle Gerichte hatten die patriotischen Farben Roth, Weiss und Blau. Das Hauptgericht war ein patriotischer Kartoffelsalat, der in Form einer grossen Festung serviert wurde, das Rot hatte man aus der Runkelrübe gewonnen, das Weiss wurde durch die Samenkartoffeln präsentiert und das Blau durch blau gefärbte Kartoffeln.

Die Gäste waren erschienen, die Toiletten der Damen waren aus blauer Seide und die Anzüge der Herren hatten die gleiche Farbe. Die Wände waren mit den Farben der Sieger behängt, der Teppich war azurblau, und die Decke war zu diesem Diner in der Färbung eines wolkenlosen Himmels bemalt.