

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 43

Artikel: Wozu Bankier sein?
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523165>

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: 30.12.2025

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

Basel, den 27. Oktober 1900.

N° 43.

Bâle, le 27 Octobre 1900.

Erscheint
♦♦ Samstags

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 Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^e 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.

L'entretien des cochers et des guides.

En réponse à cette question, nous recevons l'épître suivante, dont nous mittons quelque peu les passages les plus . . . savoureux:

Dans le n° 39 de l'organe de notre société, un de nos collègues demande des éclaircissements sur la conduite à tenir par l'hôtelier, au point de vue des prix, envers les cochers et les guides qui lui amènent des étrangers soit pour la table d'hôte, soit pour loger.

Je suis curieux de voir combien de mes frères pigneront à propos d'énus leur opinion à ce sujet. Tous ceux qui ne connaissent pas ce genre de parasites ou qui ont la chance de ne pas avoir à s'inquiéter d'eux, garderont un silence prudent; quant à ceux qui ne sont pas en mesure d'éviter ce fléau, la plupart d'entre eux dépendent à tel point de ces hôtes inconvenients, l'égoïsme et la concurrence sont si développés, la générosité (notre correspondant fait usage d'une autre expression) est tellement invétérée, qu'il ne faut guère s'attendre non plus à les voir exprimer leur avis; quelques jeunes peut-être, qui ont, de la charge occasionnée par ce système et de son indignité, un sentiment plus vif que les vétérans de la profession, feront-ils exception, mais ils ne sauraient prétendre jouer aux réformateurs.

Nous agissons et nous nous nous défendons, il est vrai, soit en petit comité, soit en grandes associations, contre toutes les chicanes officielles, policières, fiscales et bureaucratiques, contre les annonces trompeuses et autres abus sociaux, mais bien peu jusqu'à présent ont osé s'élèver contre le système des pilotes, des guides et des cochers. Et pourquoi? Parce que ce système ne frappe que la catégorie restreinte des hôtes des hautes vallées, des montagnes et des lieux d'excursion, et que le grand nombre des épargnés se dit: Aide-toi toi-même! Et si l'on a essayé par ci par là, comme le dit l'auteur de la question, de mettre en pratique cette légitime défense, sans arriver cependant, malgré les amendes conventionnelles, à la faire sortir de l'état de morte, à plus forte raison en sera-t-il de même d'un tarif déterminé, dont l'observation ne serait dictée que par une obligation morale; car le graisseur de profession ne connaît pas ce genre d'obligation.

Il y a 5 ans environ, j'étais premier sommelier de l'hôtel X. dans un centre de touristes bien connu de l'Overland bernois; mon patron aurait pu, s'il avait eu un peu plus d'humanité et de solidarité, rester maître de la place et se gérer roi du pays; mais dépourvu de ces qualités nécessaires à l'hôtelier, il ne sut que provoquer la concurrence, qui ne se fit pas faute d'acheter, à beaux deniers comptants, la sympathie des pilotes, des guides et des cochers — ce qui ne fut pas difficile, car mon patron avait réussi à s'allier une bonne partie de cette sympathie — et cette mesure décida à peu près de son sort. C'est là un petit exemple de la manière dont naissent ces sortes de choses; en effet, le premier qui se trouve sur place considère tous ses concurrents comme des usurpateurs, des gât-méters, bref comme ses pires ennemis, contre lesquels toutes les armes sont permises, même les plus détestables. On a vu des exemples analogues du temps de la *Regina Montium*. Je me souviens que, voici bien des années, le propriétaire d'un hôtel de montagne, mis en demeure de justifier un bilan défavorable, fut à même de prouver que l'entretien des parasites dont nous parlons lui avait causé une perte annuelle de 20,000—22,000 francs. Il était absolument impossible à cette époque, disait-il, de se soustraire à ce genre de dépenses; il régnait alors une véritable émulation pour le record du graissage. On avait en outre le grand tort de laisser trop de liberté aux employés,

parmi lesquels on trouvait toujours des mains tendues. Il ne peut guère être question d'établir un tarif général pour l'entretien des cochers et des guides, tel que le réclame l'auteur de la question; l'influence des conditions locales est trop puissante; la seule issue, c'est que les associations locales, ou les premiers intéressés, s'entendent entre eux pour établir un tarif; et si les amendes conventionnelles sont impuissantes, il devrait être entendu que tout signataire qui peut être convaincu d'avoir rompu son engagement, pourra être traité publiquement de canaille par ses co-signataires, sans avoir le droit de recourir en justice pour diffamation.**

Wozu Bankier sein?

Ueber die fatale Lage, in die der Gasthofbesitzer durch die Zumutung gerät, Checks in Zahlung zu nehmen und auf diese Weise der Bankier seiner Gäste zu werden, schreibt die *Banker-World* (London):

Das Checksystem der Banken, wie es in England gehandhabt wird, ist zweifellos ein grosser Vorteil für den Geschäftskreislauf, aber es führt ebenso auch grosse und schwere Missstände mit sich. Die Leichtigkeit, mit der Bankkonti eröffnet werden, setzt alle Schichten der Bevölkerung, selbst solche, die weder Kapital noch Ruf besitzen, in den Stand, ihren Bankier zu haben. Das Checkbuch ist zur Wünschelruthe geworden und die Versuchung, durch eine so einfache Befreiung, wie die Ausgabe von Papier, sich Geld zu verschaffen, liegt dem Hartbedrängten wie dem Zahlungsunfähigen stets ausserordentlich nahe. Betrügerische mit Checks, zuweilen gesetzlich fassbar, viel mehr aber unfassbar, sind tägliche Vorkommnisse im ganzen Lande, und die Hotelbesitzer, sowie deren Geschäftsführer bilden den grössten Teil der Leidenden. Reisende beschreiben ein Stück Papier, nicht nur um damit ihre Rechnungen zu bezahlen, sondern sogar zur Beschaffung ihrer Reisebedürfnisse, und sie fühlen sich beleidigt, wenn ein vorsichtiger Geschäftsteiler, dem sie gänzlich unbekannt sind, es ablehnt, ihnen ihren Check zu diskontieren.

Wozu soll der ohnehin fast überlastete Hotelgeschäftsmann auch noch diese Last auf sich nehmen? Er hat keinen Nutzen davon, wenn er den Bankier spielt, sondern unterstellt sich im Gegenteil einem grossen Risiko. Was soll ihn daher reizen, sich als Bankier gebrauchen zu lassen und Checks einzukassieren? Das ist nicht sein Geschäft! Einzen, die er kennt, mag er auch bei solcher Gelegenheit entgegenkommen, wie es jeder andere Kaufmann thun würde, aber das ist durchaus kein Grund dafür, dass nun auch der zufällige und ihm unbekannte Reisegast, das Recht haben sollte, gleiches beanspruchen zu können.

Die Verluste durch Annahme von Checks sind in England weit bedeutender, als man gewöhnlich annimmt. Dem allgemeinen Missbrauch, der mit den gebotenen vorteilhaften Konditionen verbunden wird, sollte deshalb durch Gesetz entgegengestellt und die Überuber des Missbrauchs sollten mit schweren Strafen belegt werden. In anderen Ländern bezeugt die Thatsache von dem Besitzer eines Bankkontos, dass der Betreffende vermögend und ansässig ist, in England aber stehen Wenige niedrig genug, um kein Checkbuch zu haben.

Auch das Gesetz, die Checks betreffend, ist in England sehr lax; alle Schwierigkeiten scheinen errichtet zu sein, um den beschwiden Inhaber die Anstellung und Durchführung einer Klage unmöglich zu machen. Solange der Aussteller eine auch nur mässige Hoffnung auf erwartete Einlösung des begebenen Checks vorsetzen kann, ist er schuldlos und erhält die Verhaftung von Geld unter falschen Vor-

spiegelungen nur den Charakter einer gewöhnlichen Zivilsache, der das Strafgesetz nichts anzuhaben vermag.

Diese Lage der Dinge ist lässig (*unfair*) und die Hotelgeschäftsleute sollten es ablehnen, Checks von Unbekannten zu nehmen. Der vernünftige Reisende weiss, dass die Verweigerung der Annahme von Checks in keiner Hinsicht einen Tadel ausdrückt, sondern nur eine selbstverständliche, geschäftliche Vorsicht ist gegenüber nicht berechtigten Anforderungen, mit welchen Reisende unverhütlit an die Hotels herantreten.

Einfluss der Korke
auf den Geschmack der Flaschenweine.

Es ist allgemein bekannt, dass der Geschmack von Flaschenweinen durch die Korke verdeckt werden kann. Der dem Wein anhaftende Korkgeschmack kann mehrere sein, wie: 1. der eigentliche Korkgeschmack, 2. der Schimmelgeschmack, der von einem im Korke als Saprothit vorhandenen Schimmelzilpfe herührt, 3. möglicherweise der Geschmack des bei der Korkfabrikation angewendeten Phenols oder Kreosots, oder 4. ein Geschmack, der infolge der Anwendung von speziellen Korken an dem Wein haften bleibt.

Betrachten wir näher die Ursachen dieser fremden Geschmäcke.

Der auserwählte Kork von I. Qualität besitzt die hochgeschätzte Eigenschaft, dass er dem Wein gar keinen Nebengeschmack verleiht. Doch gibt es einen, in gewissen Böden gezählten Kork, welcher dem Wein nach einigen Jahren den eigentlich Nebengeschmack verleiht, der das Ulmenholz oder Fichtenholz zur Erzeugung von Fassdauben untauglich macht. Ein solcher Kork verliert durch keinerlei Präparation diese schlechte Eigenschaft, die noch dazu vor dem Gebrauche garnicht wahrzunehmen ist.

Es gibt aber auch einen Kork, welcher durch den Umstand verdächtigt, dass er noch am Baume einer sehr nassen Witterung ausgesetzt war und dieser verleiht dem Wein einen schwachen Geruch von Onies. Jedoch ist dieser Geruch nur bei Weinen von einem sehr delikaten Aroma zu unterscheiden.

Noch viel schlimmer ist es aber, wenn der Wein einen Schimmel- oder Faulningsgeschmack vom Kork an sich zieht. Dieser röhrt meistens von einem Korkmaterial her, das sich an faulen Stämmen gebildet hat. Das Schimmelgeruch verbreitende Mycelium solcher Körke bildet sich meistens an der äusseren unverglasten Fläche der in den Flaschen steckenden Körke und dringt dann zwischen dem Korken und der Glaswand der Flasche bis zum Wein, vermisch sich mit demselben und verleiht ihm einen unansehbaren Nebengeschmack. Durch die bei den Champagnerflaschen angewendeten Körke kann der Schimmel nur nach einer längeren Zeit dringen, denn die Verkorkung ist hier sehr fest.

Der 32 Millimeter im Durchmesser starke Kork wird zu 17 bis 18 Millimeter zusammengepresst in die Flasche gezwängt und kann deswegen auch das Schimmelmycelium nur nach einigen Jahren durch das solch-weise veränderte Korkgewebe durchdringen. Später, nachdem der Kork seine Elastizität eingebüßt hat, wird er auch für den Schimmel durchdringbar.

Das Hilfsmittel gegen dieses Uebel ist, die Flasche mit Stanolitlithium zu versetzen, was längst im Gebrauch ist; umständlicher, aber noch besser ist es, die Oberfläche der Körke mit Siegelack von der Luft abzuschliessen.

Es kommt vor, dass dem Champagner, auch wenn er mit authentisch guten Körken verkorkt

ist, ein Nebengeschmack anhaftet. Dieser Nebengeschmack führt vom ersten Korken her, welcher in der Zeit des Gährens in der Flasche steckte. Bekannterweise wird die Gährung bei dem Champagner in den verstöpselten Flaschen fortgesetzt und beendet. Unterdessen sammelt sich das Lager im Halse der Flasche an der unteren Fläche des Körkes. Der Arbeiter, der die Flaschen öffnet und sie vom Satze reinigt, hat auch die Körke zu untersuchen, ob ihnen kein Schimmelgeruch anhaftet. In manchen Fabriken wird den Arbeitern dafür eine Zulage von 10 Centimes pro Kork bezahlt.

Zwar sind die Arbeiter in dem Geschäft des „Korkriechens“ geübt, aber es geschieht doch, dass hier und da eine mit einem überliegenden Korken infizierte Flasche in den Verkehr kommt. Kein Wunder, dass der stark beschäftigte Arbeiter, welcher in einer Stunde den Inhalt und die Körke von 60—80 Flaschen riechen muss, sich zuweilen täuscht. Auch geschieht es, dass die mit einem völlig gesunden Kork versehene Flasche mit dem Schimmelgeschmack des ersten Körkes auf den Tisch kommt.

In dem Material des Körkes sind kleine Löcher und Risse wahrzunehmen, welche nicht von Wurmschädigungen herrühren, vielmehr als die natürlichen Kanale und Öffnungen der Pflanzengewebe anzusehen sind. Die Risse dienen zum ersten Zufluchtsort der Schimmelzilpfe, wie dieses mittelst eines Mikroskopes bei fast jedem nach Schimmel riechenden Korken nachzuweisen ist. Doch konnten diese Pilze noch in jener Zeit entstehen, da der Kork am Baume dem Regen und Schnee ausgesetzt war. Von den ausseren Seiten verschwindet der Schimmel von selbst, wenn der Kork an einem trockenen Orte aufbewahrt wird, doch bleibt er inwendig, und von seinem Vorhandensein nimmt weder der Korkfabrikant, noch der Wiederverkäufer Kenntnis. Solche Körke pflegt man mit Parafin zu präparieren. Parafin verhindert nämlich, dass der Schimmel zum Wein kommt, indem es die Öffnungen des Körkes verschließt.

Wenn der Wein trotz allem einen Schimmelgeruch bekommen hat, ist dem Tafelöl auf die allgemein bekannte Weise, dass man den Wein mit dem Öl zusammenfüllt, abzuhelfen. Das Öl zieht unbedingt den übeln Geruch an sich. Von einer ähnlichen Behandlung des Champagners kann selbstverständlich nicht die Rede sein, da die geöffnete Flasche aller Kohlensäure verlustig gehen würde.

In speziellen Fällen kann der Wein auch Terpentingeruch vom Kork bekommen. Dieses Uebel ist meistens dem Umstände beizumessen, dass der verkorkte Arbeiter seine Körke in einer Wänden sich Harz ausschlägt.

Mathieu führte einen Fall an, in welchem der Wein nach Phenol roch. Nach der Ursache suchend, fand er, dass die die gebrachten Körke enthaltende Kiste im Eisenbahnmagazin an einer Stelle stand, wo man Phenol verschüttete. Der penetrante Geruch teilte sich dem Wein mit, trotzdem man die Körke dreimal viertel vor dem Gebrauche gründlich wusch. Bei einer anderen Gelegenheit roch der Champagner nach Kreosot, welchen Geruch er auch von den Körken erhielt, und man konnte nichts anderes annehmen, als dass die Körke in einem Kreosoldünne enthaltenden Magazin standen, wo die Poren des Körkes dieselben in sich aufnahmen.

Aus dem Gesagten erheilt, dass der poröse Kork zur Absorption der verschiedensten Gerüche fähig ist, welche er dann, als Flaschenkork verwendet, dem Wein mitteilt.

Der Kork ist auch konservierbar und vor der Infektion vor solchen Gerüchen zu schützen, doch achten manche Korkproduzenten überhaupt nicht darauf. Da sie nur möglichst viel zu produzieren und den Ertrag ihrer Mühe haben

Parasit
♦♦ le Samedi

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 espacé.
Rabais en cas de ré-
pétition de la même
annonce.

Les Sociétaires
payent 3 1/2 Cts.
net par milli-
mètre-ligne
ou son
espacé.