

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 14

Artikel: Le transvasage du vin nouveau
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522102>

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: 08.03.2026

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

Erscheint
SamstagParaissent
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
Verbands-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1 spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen
entsprechend Rabatt.
Verbands-Mitglieder
bezahlen 3 1/2 Cts.
netto per Milli-
meterzeile
oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} Année

Organe et Propriété de la

Société suisse des Hôteliers

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 ré-
pétition de la même
annonce.

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

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Mitglieder-Aufnahmen.

Admissions.

M ^{me} Roggatz & Ambühl, Hotel Washington, Lugano	48
„ Zimmerlin & Denner, Hotel Berna, Lugano	30
Hr. F. Meister, Pension Meister, Paradiso, Lugano	60
Tit. Schwedern Trachsel, Hotel Oberland, Lugano	35
Mr. P. Merenda, Hotel Chateau Davesco, Lugano	20
M ^{me} A. Franzoni-Fischer, Pension Villa Quissana, Locarno	30
Mr. Charles Franzoni-Rutishauser, Hotel Bellevue, Locarno	40
„ J. Hirscher, Hotel du Lac, Locarno	30
„ Ant. Frasnoli, Hotel Frasnoli, Faido	34
Tit. Fam. Meyer, Hotel Meyerhof, Hospental	72
Mr. Charles Roth, Hotel Bellevue, Chexbres	25

Bis auf weiteres

können Anmeldungen von Annoncen in die neue Auflage des Fremdenführers: „Die Hotels der Schweiz“ noch von Orten mit den Anfangsbuchstaben

L bis Z

angenommen werden. Die Serien A bis K sind abgeschlossen.

Das Centralbureau.

Jusqu'à nouvel avis

peuvent encore être admises les commandes d'annonces pour la nouvelle édition du Guide d'étrangers: „Les Hôtels de la Suisse“ pour les localités dont les noms commencent par les lettres

L à Z.

Les séries A à K sont clôturées.

Le Bureau central.

A propos de la saison de 1900.

Sous le titre: „La guerre et le tourisme“, on écrit de Londres à la „Gazette des théâtres et concerts de Zurich“:

„Plusieurs journaux suisses, entre autres la „Revue des Hôtels“, organe de la Société suisse des hôteliers, ont exprimé la crainte de voir la guerre en général, et plus particulièrement l'attitude favorable aux Bœrs, d'une partie de la presse suisse porter préjudice à notre industrie hôtelière. Ces craintes sont absolument chimériques, et reposent sur une ignorance complète de la manière de vivre de la catégorie des familles anglaises aisées qui forment l'appoint principal de notre clientèle estivale.

Il va sans dire que les revenus de bon nombre de rentiers et commerçants anglais ont subi du fait de la guerre une diminution notable, et le commerce de détail lui-même en souffre actuellement dans une mesure assez marquée. Cependant, ces circonstances ne sauraient exercer une influence défavorable sur le nombre et la qualité des Anglais qui passent une partie de l'été en Suisse.

Pour comprendre cette conclusion, il faut se rappeler d'abord que le nombre des rentiers est beaucoup plus considérable en Angleterre que partout ailleurs. Cela non seulement parce que l'Angleterre est immensément riche, mais aussi parce que sur le continent et spécialement

en Allemagne et en Suisse le particulier même fortuné, se livre à une occupation professionnelle quelconque.

Il faut tenir compte en second lieu du fait qu'en Angleterre l'entretien d'un train de maison tant soit peu „convenable“ est relativement très coûteux par suite des habitudes générales et sociales. C'est pour cela que des milliers de familles anglaises ne vivent pas dans leur propre maison, mais dans des hôtels particuliers, des „Boarding-Houses“ ou des appartements loués au mois, dont tout le mobilier, jusqu'au balai et au torchon de cuisine, est également loué.

Ces familles passent suivant la saison une partie de l'année à Londres ou dans une autre ville anglaise, et le reste à l'étranger. Bon nombre d'entre elles viennent passer leur été en Suisse non tant pour leur agrément que par raison d'économie.

Le départ pour le théâtre de la guerre de milliers d'officiers, chefs de familles, et la diminution effective ou imminente de leurs revenus engagent beaucoup de familles à dissoudre leur train de maison.

C'est là la raison de l'abondance absolument insouhaitée des offres de vente de mobiliers complets et de la fréquentation extraordinaire des hôtels particuliers.

Une preuve de plus que d'une manière générale la guerre ne porte pas préjudice au tourisme, c'est le fait que jamais les hôtels-pensions du Midi n'ont abrité autant de familles anglaises qu'actuellement.

Il en sera de même pour l'attitude des journaux suisses critiquée par la „Revue des Hôtels“. Les Anglais sont doués d'une suffisance telle qu'ils n'ont cure de l'opinion d'un pays aussi faible et petit que la Suisse. Du reste, seraient-ils assurés de trouver dans d'autres pays dotés également d'une industrie hôtelière, moins de sympathie pour les Bœrs que chez nous? Nous ne le croyons pas.

Enfin ils savent parfaitement que nulle part ils ne trouveront à prix aussi modique le confort offert par les hôtels de la Suisse.

Les Alpes norvégiennes, qui constituent notre seule concurrence sérieuse, sont loin d'être accessibles au tourisme et la vie y est d'une cherté inouïe. Quant aux hôtels-pensions du Tyrol, de la Forêt-Noire, du Dauphiné, ils sont tous, en général, moins confortables et bien plus chers que les nôtres.

Je crois en conséquence pouvoir affirmer en toute confiance que ni la guerre en général, ni les sympathies ouvertement manifestées à l'égard des Bœrs en particulier ne sauraient porter préjudice à notre industrie hôtelière. Que nos hôteliers se rassurent donc, et que nos journaux continuent sans crainte à formuler leurs vœux en faveur de deux petits peuples qui luttent, comme nous le ferions nous-mêmes, jusqu'à la mort pour leur indépendance.

Note de la rédaction de la „Revue des Hôtels“. Espérons que l'honorable correspondant a raison et que ces renseignements sur les intentions des éléments anglais en ce qui concerne la Suisse sont plus sûrs que ceux qu'il nous donne sur la saison d'hiver de la Riviera. Car, à en juger d'après les rapports qui nous parviennent de cette contrée, il nous paraît pour le moins risqué de chercher à prouver l'absence de préjudice causé par la guerre, par le nombre extraordinaire des familles anglaises fréquentant les hôtels et pensions du Midi.

Dans tous les cas, l'été prochain nous amènera plus d'Américains que jamais. Bon nombre de familles françaises tiendront à fuir le bruit et l'encombrement provoqués par l'expédition, de sorte qu'à moins que le correspondant de la „Gazette des théâtres de Zurich“ n'ait fait preuve, dans ses prévisions, d'un optimisme exagéré, et pour peu que les conditions atmosphériques soient favorables, nous pourrions compter sur une saison dans la bonne moyenne.

Es lebe die Solidarität!

(Eingegandt.)

Tit. Redaktion der „Hotel Revue“.

Die Stellungnahme unseres Vereins gegenüber der „Swiss & Nice Times“ hat mich angenehm berührt und ich möchte wünschen, dass in allen derartigen oder ähnlichen Fällen, wo die Solidarität die Interessen der Mitglieder zu wahren und zu fördern im Stande ist, dieselbe hochgehalten werde. Freilich darf sie nicht einseitig sein, wenn sie auf die Dauer Bestand haben soll. Wenn der Gesamtverein für einzelne seiner Mitglieder in für sie kritischen Fällen einsteht, so ist es auch Pflicht und Ehrensache dieser einzelnen Mitglieder, dann etwas Körpergeist zu zeigen wenn es sich darum handelt, die Vereinsinteressen fördern zu helfen, was aber leider nicht immer der Fall ist. Ich führe als Beispiel an, dass sowohl in der ersten wie in der zweiten Auflage unseres Fremdenführers „Die Hotels der Schweiz“ gerade einige der betreffenden Geschäfte gefehlt haben, für welche der Verein nun so einmütig zusammensteht. Warum? Deshalb sage ich: Es lebe die Solidarität, wenn sie auf Gegenseitigkeit beruht.

Le transvasage du vin nouveau.

Nous empruntons à la „Rhein. Wirtzeitung“ de Kreuznach les détails suivants sur ce sujet intéressant:

„Le transvasage a pour but de séparer le vin des lies généralement impures. Malgré les éclaircissements fournis par les recherches modernes sur le caractère, la vie végétative des ferments et leur influence sur le vin, on n'en persiste pas moins, parmi les petits vigneronniers surtout, à s'en tenir au vieux usage qui veut que l'époque du premier transvasage soit déterminée par le calendrier. Si le résultat a confirmé dans bien des cas l'exactitude approximative de cette détermination, il n'en est pas moins vrai, d'autre part, qu'on a pu aussi se tromper et qu'on s'est bien trouvé d'avoir suivi les conseils basés sur une expérience scientifique. Or, c'est un fait d'expérience que l'époque du premier transvasage exerce une influence considérable sur la qualité et le développement ultérieur du vin.

On peut considérer comme un premier indice de l'aptitude du vin au transvasage sa limpidité, qui prouve que les lies se sont déposées. Ce dépôt n'implique pas toujours la terminaison de la fermentation. Des circonstances multiples peuvent avoir entravé l'activité du ferment, et le vin peut, malgré son aspect limpide, contenir une proportion relativement considérable de sucre, sans posséder le degré d'alcool nécessaire à la suppression de la fermentation.

Ce cas se produit fréquemment dans le vignoble du Rhin, où l'on obtient, moyennant une cueillette tardive, des moûts très sucrés dont l'encuvement, par suite de la saison avancée, se fait à une température assez basse. La fermentation s'établit lentement et si, ce qui arrive fréquemment, les caves où elle a lieu ne sont pas chauffées, l'activité du ferment cesse de bonne heure et celui-ci se dépose; le vin s'éclaircit mais sans perdre son goût sucré. Or, en pareil cas, le ferment n'est pas mort; il conserve sa vitalité grâce au degré d'alcool encore faible et au sucre non décomposé, et son action, bien que considérablement ralentie, continue cependant à se manifester. Il se produit une circulation constante de molécules vineuses encore chargées de sucre qui entrent en contact avec les cellules de ferment et y subissent la décomposition en alcool, pourvu que le fût soit suffisamment chaud. Un transvasage pré-

maturé porte à cette activité un préjudice sensible. Alors même que cette opération n'élimine pas toutes les particules de ferment, l'intervention de circonstances plus favorables, notamment une température plus élevée, est nécessaire pour raviver le pouvoir des cellules de levûre, ce qui occasionne fréquemment, dans le courant de l'été, une seconde fermentation très désagréable. Ce sont ces raisons qui motivent ce proverbe très répandu dans le vignoble rhénan et relatif au premier transvasage: „Il ne faut pas trop se presser de servir l'enfant“. On remet ici le premier transvasage autant que possible jusqu'au printemps.

Mais il peut arriver aussi que le ferment manque de la nourriture nécessaire à son complet développement. Il y a des plants et des années qui ne fournissent pas de moûts suffisamment riches en azote pour assurer l'existence du ferment et lui présenter les matériaux indispensables à la reproduction de ces cellules. C'est le cas également lorsque la vendange a eu lieu pendant la pluie ou que le moût trop acide a été corrigé par l'addition de sucre et allongé d'eau. Dans ces cas, le bourgeonnement des cellules nouvelles se fait aux dépens des produits azotés des anciennes cellules, et un transvasage prématuré aurait pour résultat de priver le ferment de ce terrain de culture. Mais ce qui donne encore plus de valeur au dépôt de vieille lie, c'est qu'elle sécrète des substances qui passent dans le vin et en augmentent la qualité et la valeur.

Il est une autre circonstance qui s'oppose au transvasage prématuré. La levûre possède au plus haut degré la propriété d'attirer les substances colorées. A l'état pur, elle est de couleur uniforme, presque blanche, tandis que les lies provenant de fûts divers ont une coloration variant du brun clair au brun le plus foncé. Ces matières colorantes proviennent du vin clarifié par le dépôt des lies. On réussit souvent à éclaircir des vins brunis en les agitant avec de la levûre saine et blanche. C'est pourquoi des praticiens expérimentés prétendent que le fongage des vins est dû à un soutirage trop précipité.

Il ne faudrait point conclure cependant de ce qui vient d'être dit qu'il n'y a qu'à renvoyer le plus tard possible le premier soutirage et qu'il vaut mieux attendre un peu trop longtemps que transvaser trop tôt. Lorsqu'après la fermentation le vin ne contient plus de sucre, il ne se produit plus de levûre nouvelle et la lie qui se dépose ne constitue que trop souvent un terrain favorable à la reproduction d'organismes d'autre nature qui peuvent troubler à nouveau le vin et lui être préjudiciables sous différents rapports. Ces petits êtres se développeront d'autant plus rapidement que le moût était plus pauvre en sucre et par suite le vin moins riche en alcool. L'alcool agit en certaine mesure comme conservateur du ferment, et plus le vin en renferme, moins les organismes nuisibles auront de facilité à se reproduire. C'est donc là une raison de soutirer aussitôt que possible les vins légers pour les séparer de leurs lies, et le praticien connaît fort bien ce précepte auquel il se conforme de toute antériorité. Un vin soutiré lorsque la lie a déjà commencé à se décomposer est difficile à rétablir, il porte en lui le germe de toutes les maladies imaginables.

On voit qu'il n'est pas très facile de fixer l'époque exacte du premier transvasage. Il faut avant tout tenir compte de la marche de la fermentation principale, qu'il faut s'efforcer de faciliter de toutes manières. On peut y arriver en entretenant dans la cave ou tout au moins dans le fût une température convenable, car c'est trop souvent le manque de chaleur qui entrave la terminaison normale de la fermentation. Dans certaines années, le ferment naturel de la grappe lui-même n'a atteint qu'un développement chétif, ce qui retarde de beau-

coup le début de la fermentation qui ne s'effectue que lentement. Dans ce cas, on peut recommander l'addition de levure saïne, de préférence celle provenant de cultures pures qu'on peut actuellement se procurer sans peine et à peu de frais. — S'il survient malgré cette précaution une interruption dans la fermentation alors que le moût renferme encore du sucre, il faut brasser à nouveau la lie déposée. On recommande également de transvaser le fût avec ses lies, ce qui se fait non avec la pompe, mais au moyen du broc et de l'entonnoir. Il se produit ainsi un abondant dégagement d'acide carbonique, le vin se sature d'air et l'activité de la levure est stimulée. Cette fermentation terminée, on peut alors séparer le vin des lies.

Les vins légers, vendangés de bonne heure alors que la température est encore élevée, pourront ou devront même être soutirés aux environs du Nouvel-An. Les vins de qualité supérieure sont plus lents et leur évolution, si la marche de la fermentation est normale, est terminée en février. Quant aux grands vins de cueillette, riches en sucre, il faut parfois les laisser sur leurs lies une année durant, et nous avons expliqué plus haut comment cela peut se faire sans porter préjudice au vin.

Dans beaucoup de contrées vinicoles, principalement dans le vignoble rhénan, on procède au second transvasage au bout de sept à huit semaines. Cette opération a pour but de faciliter le dégagement de l'acide carbonique dissous et de saturer à nouveau le vin d'air atmosphérique. L'oxygène provoque dans le vin une oxydation remarquable qui contribue à assurer son développement rapide et normal. Ce contact répété avec l'air atmosphérique n'est favorable qu'aux vins de qualité et seulement tant qu'ils ne sont pas entièrement faits. Pour les vins légers, l'accès de l'air n'est permis que pour le premier transvasage. Il importe dans ce cas de conserver l'acide carbonique qui contribue beaucoup au bon goût et à la conservation de ces vins. Dans les vins très sucrés, il y a constamment une fermentation lente et par suite un dégagement d'acide carbonique, de sorte qu'ils exigent moins de précautions lors des premiers transvasages.



Basel. Frau A. Lorenz hat ihrem Hotel Métropole nun noch den Namen Monopol beigelegt.

Grenzach. Frau Wwe. A. Buser, bisher auf dem Rothornkum, hat das Emilienbad in Grenzach bei Basel übernommen.

Les Avants. Le Grand Hotel sera, dans le courant de cet été, haussé de deux étages. On installera un ascenseur.

Simplontunnel. Die Bohrungsarbeiten rückten bis 1. April auf Schweizerseite bis auf 2776, auf italienischer Seite bis 1992 und im ganzen bis auf 4768 Meter vor.

Luzern. † In hier ist Herr Dieler zum Hotel Rütli infolge eines Sturzes vom Pferde im Alter von 48 Jahren gestorben.

Luzern. Das Hotel Beau-Rivage ist seit 15. März eröffnet. Das Eden House, nimmend im Besitz des Herrn L. Bazin, wird um 1. Mai eröffnet.

Tirol. Das neubauende Grand Hotel Hocherplan bei der Station Eppan-Girland an der Bozen-Kalser-Bahn wird unter der Leitung des Herrn S. Homburger aus Winterthur am 15. April eröffnet werden.

Interlaken. Das Grand Hotel Victoria ist seit anfangs April wieder eröffnet, nachdem es nebst dem neuen Anbau durch Einrichtung der Centralheizung und Erweiterung des Vestibüls vermehrten Komfort erhalten hat.

Luzern. Wie man aus zuverlässiger Quelle mitteilt, wird unter einigen Tagen die Frage der Gründung eines in englischer Sprache geschriebenen Fremdenbuchs ventiliert und soll dies so ziemlich beschlossene Sache sein.

Vevey. i. Depuis le 1^{er} avril notre port a repris une grande animation. La saison de printemps s'annonce bien, grâce surtout à l'arrivée de nombreuses familles allemandes. — Sauf l'imprévu l'inauguration du funiculaire Vevey-Pâle sera lieu le 1^{er} juin.

Zürich. Die Eröffnung des neuen Corso-Theaters (Variété-Theater) soll bestimmt am 17. April erfolgen. Die Spielzeit beginnt mit einer glänzenden Variété-Saison, welcher im Spätsommer eine Opernsaison folgen wird.

Grindelwald. Hier ist am letzten Sonntag nach ganz kurzer Krankheit im hohen Alter von 85 Jahren Herr Johann Boss zum „Hotel Biß“ gestorben. Zu dem mächtigen Aufschwung des Fremdenverkehrs in Grindelwald hatte er seinen guten Teil beigetragen.

St. Moritz hatte an einem Tage während der Winterhochsaison 522 Gäste, wie eine Zählung des Verkehrsverzeichnisses ergab. Davon waren 374 Engländer, die übrigen Deutsche, Holländer, Franzosen, Österreicher, Russen, Italiener etc. England figuriert demnach mit 71%, alle übrigen Nationalitäten nur mit 29%.

Eisenbahn von Martigny nach Villeneuve et Liddes. Unter dem 10. November 1899 reichten die Herren Besson, Unternehmer in Martigny und Louis Nicollin, Hotelier in Bagnes, ein Konzeptionsgesuch für eine elektrische Schmalspurbahn von Martigny nach Bagnes und Bourg St-Pierre ein. Von der Benutzung der Strassen wird bei diesem Projekte abgesehen.

Handelsregister. Unter der Firma „Grand Hotel Vereina“ hat sich, mit dem Sitz in Klosters, eine Aktiengesellschaft gegründet, welche zum Zweck hat, den Ankauf der beiden Hotels Vereina und Grosi samt allen dazu gehörenden Regressen und dem Mobiliar, den Betrieb dieser Hotels und allfällige Vergrößerung und Erweiterung, sowie die Führung aller derjenigen Bestrebungen, welche zu einer gedeihlichen Fortentwicklung des Kurortes Klosters beitragen. In den Verwaltungsrat wurden gewählt: Als Präsident: Landmann Johannes Guyan-Alexander in Fideris; als Mitglieder: Christ. Hew in Klosters und Wilhelm Hew in Chur.

Ein ungemein frecher Diebstahl ist vor einigen Tagen in einem der ersten Hotels von Liverpool angefallen worden. Die Prinzessin von Leiningen, deren Gemahl, Oberst Atkinson, der englischen Armee angehört, war im Adelphi-Hotel, einem der ersten Gasthäuser von Liverpool, abgestiegen. Als die Prinzessin von dort aus zu dem Rennen nach Aintree fuhr, liess sie ihre Juwelen, die einen Wert von 100–150,000 Franken repräsentieren, in einer schließlichen Schatulle zurück. Bei der abends erfolgten Rückkehr wurde jedoch entdeckt, dass die Kasse entbrochen und die Edelsteine gestohlen waren. Die Polizei wurde sofort benachrichtigt, aber bis jetzt sind ihre Nachforschungen ohne Resultat geblieben.

Basel. Herr G. Wehrle, langjähriger Pächter des Hotel Central z. Wildenmann, hat den Hauptplatz gegenüber dem Willmann, zwischen der Freiestrasse und der neuen Falknerstrasse, käuflich erworben und lässt nun daselbst durch die Firma Tamm & Ehler einen Neubau erstellen, auf welchen er sein bisheriges Geschäft unter dem Namen „Central-Hotel“ übertragen wird. Dasselbe wird ca. 60 Betten enthalten und der Neuzeit entsprechend eingerichtet werden, d. h. mit elektrischem Licht und Centralheizung in allen Räumen, sowie Personenaufzug, grosses Schreib- und Musterzimmer für Geschäftsreisende. Es wird, wie das bisherige Central, vorwiegend den Charakter eines Geschäftsreisendenhotels erhalten und im Frühjahr 1901 eröffnet werden.

Der Landesverband für Fremdenverkehr in Tirol hielt in Kufstein am 17. d. die Generalversammlung ab. Eine längere Debatte rief der Entwurf eines Landesgesetzes für den Fremdenverkehr hervor. Nach diesem Gesetzentwurf hätte eine Landeskommission für Fremdenverkehr errichtet werden sollen mit der Berechtigung, von allen Unternehmungen, welche direkt oder indirekt aus dem Fremdenverkehr Nutzen ziehen, Beiträge einzubehalten. Der Entwurf wurde vom Landesverbande abgelehnt. Der Landesverband ernannte in derselben Generalversammlung Herrn Hotelier Karl Landsee in Innsbruck als einen der hervorragendsten und verdienstvollsten Pioniere des Fremdenverkehrs in Tirol, einstimmig zum Ehrenmitglied des Verbandes. Die in Wilten erscheinende „Reise- und Fremdenzeitung für Tirol und Vorarlberg“ wurde einstimmig zum autorisierten Vereinsorgan erklärt.

Englische Reisende. Einem uns freundlichst zur Verfügung gestellten Briefe einer seit vielen Jahren in den böhmischen englischen Kreisen verkehrenden Schweizer Dame an eine hiesige Verwandte entnehmen wir Folgendes: „Ich fürchte, die Schweiz wird kommen. Der Sommer wenn Engländer zu sehen bekommen; denn sie nehmen es den Schweizern sehr übel auf, dass sie so unfreundlich sind und sich so unfein über die Engländer ausdrücken. Im Wandland sollen Buben englische Damen und Kinder mit Steinen beworfen haben. (Diese Anschuldigung hat die waadtlandische Presse bereits als total unbegründet bestritten. Red.) Jeden Tag schreibt man in englischen Zeitungen darüber, besonders im „Daily Mail“. Man empfiehlt den Engländern, statt in die Schweiz, nach Irland und Schottland zu gehen und Irland wird nach ihrem Besuche sehr à la mode werden. Die Schweizer sind recht kurzschichtig und haben sich nun sehr gehädet. Es sollten einige angesehene Männer der Schweiz darüber beraten. In einer der letzten Nummern der „Daily Mail“ lese ich unter dem Titel „Ein Wink für Sommerreisende“ Folgendes: „Das reisende Publikum sollte wissen, dass die schweizerische Presse und zwar diejenige, welche am weitesten verbreitet, die Engländer in nicht geringerem Masse insulsiert hat und noch insulsiert, wie es die französische und deutsche Presse tut. Viele Reisende sind sich nicht bewusst, dass namentlich in Nord-Italien zahlreiche Berghotels bestehen, schön gelegen und gut geführt, im Piemont und im Seegebiete. Ein alter Reisender.“

Anmerk. der Red. Solche Notizen verfehlen ihren Zweck nicht und wir in der Schweiz haben das Nachsehen. Dank der Haltung unserer Schweizer Presse, vorab „Basler Nachrichten“ und „Neue Zürcher Zeitung“. Merks Marx.

Meirungen. (Eingekandt.) Vor ca. 14 Tagen erschien im „Bund“ eine Notiz „Aareschlucht bei Meirungen“, worin in tendenziöser Weise über diese grossartige Naturschönheit hergefallen wurde, indem die Behauptung aufgestellt war, als müssten die fremden Besucher das Eintrittsgeld in diese Schlucht doppelt bezahlen und zwar einmal in der Hotelrechnung und nachher beim Eintritt in die Aareschlucht selbst. Das obere, eine Anschuldigung des Hotels betreffend, müssen wir für uns und im

Verein mit unsern Herren Kollegen als eine grob Unwahrheit bezeichnen, die geeignet ist, unsern Fremdenplatz auf eine schamlose Weise zu verächtlichen und infolge dessen schwer zu schädigen. Sofort nach Erscheinen des betreffenden Artikels im „Bund“ ist von Seite eines hiesigen Hoteliers, unterstützt von sämtlichen Kollegen, ein Schreiben an die betreffende Expedition abgegangen, worin in zwar höflicher, aber scharfer Sprache die besagte Notiz als total unwahr erklärt und die Redaktion ersucht wurde, die bezügliche Behauptung sofort zu widerrufen und ihr möglichstes zu thun, dass einer Weiterverbreitung durch andere Blätter vorgebeugt werde. Statt diesem Gesuche prompt nachzukommen, wie es der Anstand gebietet, kommt im „Bund“ eine Berichtigung, die farblos und nichtssagender kaum hätte gehalten werden können. Die Hoteliers von Meirungen konnten und können sich mit einer solchen Erklärung nicht zufrieden geben. Demzufolge hat sich der Hotelier-Verein in einer Extra-Sitzung dahin geeinigt, es sei die Angelegenheit einem Anwalt zu übergeben, um auf klare bindende Satisfaction von Seiten des Einsenders zu dringen, eventuell auf eine angemessene Entschädigung für Verleumdung und Kreditbeschädigung zu klagen. Die Entschädigung soll auf mindestens Fr. 10,000 — fixiert werden sein. Es mag eine solche Forderung von Vielen als zu hoch betrachtet werden. Wir sind entgegengesetzter Ansicht; denn, eine ganze Landesregion und eine Gesellschaft ehrlicher Geschäftsleute und Bürger auf eine solche leichtfertige Art und Weise anzugreifen, dafür ist eine noch höhere Strafe keineswegs viel. Vor einem Schelm kann man die Thüre verriegeln, die Verleumdung aber geht durch alle Ritzen.

Herr Prof. C. Garlich, Direktor der Hötelierschule in Ouchy, sucht bei bescheidenen Ansprüchen für das Sommeressen passende Stellung; er würde auch einen angenehmen Zögling für die Fachschule in der Familie vorbereiten. Unterricht in den 4 Hauptsprachen und Realformen. Adresse: **Hôtel d'Angleterre, Ouchy-Lausanne.**



An den Fragesteller betr., „Standard“. Wenn wir nicht irren, war es „The Standard“, welcher die Notiz lancierte, dass in der französischen Schweiz englische Damen von Gassenbuben mit Insulten und Steinwürfen traktiert worden seien. Die öffentliche Presse hat diese Anschuldigung bereits widerlegt, da kein wahres Wort an der Geschichte.

Des Vertragsbruchs hat sich schuldig gemacht: **Rosa Keller, Bufftadme** von Zug.

Theater.
Repertoire vom 8. bis 15. April 1900.

Stadt-Theater in Zürich. Sonntag, abends, *Tannhäuser*. Montag, *Heimat*. Dienstag, *Mignon*. Mittwoch, *Aida*. Samstag, *Lohengrin*. Montag, *Die Meistersinger von Nürnberg*.

Hiezu als Beilage: **Offertenblatt der „Hôtel-Revue“**

Verantwortliche Redaktion: Otto Amstler-Aubert.

Foulard-Seiden-Robe Fr. 17.50

und höher! — 14 Meter — franks ins Haus! Muster zur Auswahl, ebenso von schwarzer, weisser und farbiger „Henneberg-Seide“ für Blousen und Roben, von 95 Ots. bis Fr. 23.80 per Meter.

Nur acht, wenn direkt von mir bezogen.
G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Schützt die einheimische Industrie!

Feinste Desserts
für Hôtels, Pensionen und Restaurants:
„Rooschütz“-Waffeln
und
„Helvetia“-
* **Marmeladen-Früchte.** *
Feinste Desserts!

Rooschütz & Co., Bern.

Preislisten und Problemuster gratis und franko.

An gut besuchtem Luftkurort der Ostschweiz
ein Hotel-Pension
mit 35 Fremdenbetten zu verkaufen. Bedingungen sehr günstig.
Offerten an die Expedition unter Chiffre **H 527 R.**

Gesetzlich geschützt. Preis 1 Fr. p. Liter.

Résinoline

ist das beste, billigste und einzige wirklich geruchlose Bodenöl,
trocknet sofort, hart und schmiert nicht, verhindert jede Staubbildung und ist im Verbrauch doppelt so ausgiebig als andere Öle.

Man verlange ausdrücklich **Résinoline** und achte genau auf die denselben **eigene, klare, goldbraune Farbe.** (Z. A. 1504 20.)

Engros-Allenvertrieb: **C. Blaser, Zürich.**
Zu haben in den meisten Droguen- und Spezialehandlungen. 559

440

Arthur Fischer

24 Oberdorfstrasse * Zürich * Oberdorfstrasse 24

Engros- und billigste Engrospreise
in
ff. Tafelschinken, Zungen, Charcuterie, Süßfrüchte,
Biscuits, Käse, Conserven

Nur prima Ware

Telegramme: Delicata Zürich * Telefon 5144.

Für Restaurateure.
Einem tüchtigen Restaurateur mit einem Vermögen von Fr. 30–40,000 ist Gelegenheit geboten ein
Erstes Cafe-Restaurant
in einer der grössten Städte der Schweiz, mit nachweisbarer Rendite, käuflich zu erwerben.
Offerten an die Expedition unter Chiffre **H 560 R.**

A LOUER A MONTREUX
pour le 1^{er} Juin prochain
Hôtel-Pension Joli-Site
non meubl. Position admirable au bord du lac en face du barcadère. 25 chambres. Lumière électrique. Jardin ombragé et belles localités pour café-restaurant. Loyer fr. 6500. S'adresser à M. L. Rosset, notaire à Montreux.

Roquefort suisse 459

Hochfein im Geschmack, durch Güte und Milde vom echten nicht zu unterscheiden. Eignet sich vorzüglich für

Hotels und Restaurants.

Per Stück ca. 2 Ko. à Fr. 2.40 per Ko. versendet
Fr. von Ins, Fabrikant, La Sarraz (Vaud).

L'URBAINE

Anonyme Versicherungs-Gesellschaft für „Betriebs-einstellungs-Verluste“ (Chômage-Police)
infolge Feuersbrunst oder Explosion zu fixen Prämien.

Versendung von Prospektus und Anträgen, sowie weitere Auskunft erteilt gerne: Die bevollmächtigte Generalagentur: **Gebr. Denner, Zürich.**

Hôtel à remettre.
A remettre, pour cause de santé, dans une des villes des bords du Léman un hôtel de voyageurs. Affaire avantageuse. Reprise comprenant mobilier et cave environ 28,000 fr. S'adresser à MM. Dupuis & Deschamps, agents d'affaires, à Lausanne. 532 H3192L

*** Zu verkaufen. ***
Aus freier Hand ein kleineres, sehr hübsch eingerichtetes
Hotel-Pension
auf einem der ersten Fremdenplätze des Berner Oberlandes.
Offerten an die Expedition sub Chiffre **H 557 R.**

BAINS DE MER LIDO-VENISE
PROCHAINE OUVERTURE
DU NOUVEAU
Grand Hôtel des Bains
AU BORD DE LA MER
avec Dépendance, grands et petits Châlets
200 chambres et salons
COMFORT COMPLET DE L'EPOQUE
GRAND CAFÉ RESTAURANT AVEC TERRASSE
* SUR LA MER. *
F. Schloessing, directeur.