

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 10 (1901)  
**Heft:** 20

**Artikel:** Le traitement des fûts qui perdent  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-522088>

### **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:** 09.03.2026

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

Erscheint  
• • • Samstag

## 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 „ 7.50Vereins-Mitglieder  
erhalten das Blatt  
gratis.

## Inserate:

7 Cts. per 1 spatige  
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

10. Jahrgang

10<sup>me</sup> Année

Organe et Propriété de la

Société Suisse des Hôteliers

Paraissant  
• • • le Samedi

## Abonnements:

Pour la Suisse:

3 mois Fr. 2.—  
6 mois „ 3.—  
12 mois „ 5.—

Pour l'Étranger:

3 mois Fr. 3.—  
6 mois „ 4.50  
12 mois „ 7.50Les 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.



## Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern  
machen wir hienit die Trauer-Anzeige,  
dass unser Mitglied

## Herr Leo Enzmann

Besitzer des Kurhaus Föhli (Entlebuch)

am 7. Mai nach kurzer Krankheit im  
Alter von 77 Jahren verstorben ist.Indem wir Ihnen hievon Kenntnis  
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen  
ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Tschumi.

## Un peu plus d'égards.

Monsieur le Rédacteur,

Veuillez vous permettre à un client d'hôtel de  
vous adresser quelques mots sur ses idées au  
sujet de l'exploitation pratique d'un grand nombre  
d'hôtels suisses?Je dois vous dire d'abord que je voyage  
très souvent, que je loge en général dans de  
bons hôtels, et enfin que je ne passe pas pour  
être un grincheux; c'est vous assurer à l'avance  
que mes remarques seront dictées par l'intérêt  
général du public touriste aussi bien que des  
hôteliers.

Deux points m'ont toujours frappé:

1<sup>er</sup> Il y a fort peu d'hôtels en Suisse où  
l'on se fasse quelque souci de la correspon-  
dance des clients.2<sup>o</sup> Un voyageur qui ne boit pas de vin  
(et le nombre en est assez considérable) ne  
reçoit pas généralement un accueil assez bien-  
veillant, et surtout ne trouve pas facilement  
soit de l'eau minérale soit des liquides non  
alcooliques.Pour ce qui est de la correspondance qui  
arrive dans un hôtel à l'adresse des clients,  
ma pensée est bien loin de soupçonner un dé-  
tournement, mais on peut constater une négligence  
regrettable dans ce service qui est pourtant  
capital. Lettres et dépêches attendent sou-  
vent plusieurs semaines; des lettres adressées  
à Monsieur X... Grand Hôtel, resteront toute  
une saison dans les casiers du Grand Hôtel  
alors qu'en consultant la Liste des Étrangers  
on peut constater que le destinataire demeure  
depuis longtemps au Grand Hôtel... des  
Étrangers, ou de... Je serais heureux si la  
Société Suisse des Hôteliers pouvait engager  
une campagne pacifique à l'effet d'obtenir dans  
ce service des lettres la perfection qu'on se  
plaît à reconnaître dans les hôtels sous les  
autres rapports. Vous pourriez demander à  
l'administration des postes quelles sont les  
peines légales pour la perte d'une lettre, et la  
réponse serait probablement utile à méditer.Pour le second point, la défense des mal-  
heureux «buvure d'eau» dont je suis, je  
remarque que partout l'on me demande quel  
vin je désire, je réponds naturellement: aucun,  
le garçon fait la moue et me quitte avec les  
reflexions „in petto” que vous savez. Eh bien,je ne suis abstinent que par goût et non par  
motif d'économie, et quand on m'offre autre  
chose, une eau minérale quelconque par exemple,  
j'en prends volontiers; mais voilà, on ne m'en  
offre pas, et c'est bien rare qu'il y en ait sur  
la carte des vins. Les hôteliers ne gagnent  
donc là rien, alors qu'ils pourraient faire une  
recette supplémentaire et plaire en même temps  
à leurs clients.En outre, puisque j'en suis aux observations,  
pourriez-vous insister auprès des hôteliers pour  
qu'ils veuillent bien se donner la peine de  
soigner, ou faire soigner, la fabrication du thé  
autant que la mise en bouteilles des vins. J'estime  
que le bénéfice laissé par un thé simple  
est suffisant pour mériter quelque attention, et  
l'augmentation de la consommation est assurée  
avec une recette très satisfaisante. Rappelez de  
temps à autre que le thé doit être fait à l'eau  
bouillante, en versant d'abord sur les feuilles  
une très petite quantité qu'on laisse infuser  
pendant deux ou trois minutes; avec très peu  
de matériel on obtient ainsi le meilleur liquide.Avant de finir, encore une remarque à  
l'adresse des hôteliers: les personnes qui ne  
boivent pas de vin sont généralement disposées  
à mieux se soigner sous les autres rapports.  
Tous mes amis abstinent, et moi, nous  
avons élevé d'un rang la qualité de nos  
chambres d'hôtels, et ce que nous ne dépensons  
pas en liquides alcooliques nous l'ajoutons  
généralement à notre confort. Pour moi je  
dépense autant d'argent dans les hôtels à présent  
qu'auparavant; un hôtelier doit donc se  
dire en voyant un client buveur d'eau que c'est  
dommage de ne rien gagner sur la cave, mais  
que ce serait encore plus dommage de ne rien  
gagner du tout.Je vous assure de nouveau que mes obser-  
vations n'ont d'autre but que celui d'être utile  
aux voyageurs et aux hôteliers, et j'espère  
qu'elles auront un bon résultat pratique.

Agréez, Monsieur le Rédacteur, etc.

Un voyageur (pas de commerce).

Note de la rédaction. Nous avons ouvert  
ci-dessus nos colonnes à une communication  
qui paraîtra, à bon nombre de nos lecteurs,  
opposée aux intérêts que nous défendons et  
par conséquent déplacée dans notre organe.  
Nous nous permettons cependant d'être d'un  
avis différent, et cela pour les motifs suivants:Les hôteliers suisses n'ont jamais perdu de  
vue jusqu'à présent que le public n'est pas fait  
pour les hôtels, mais bien les hôtels pour le  
public; du reste, la concurrence se charge toujours  
de leur rappeler la réalité de cet adage.L'hôtelier qui prétend diriger sa maison en  
commerçant intelligent doit savoir se plier aux  
circonstances et en tirer le plus grand profit  
possible, alors même qu'elles ne lui paraissent  
pas favorables. A remonter le courant, on ne  
tarde pas à épuiser ses forces, et l'on finit  
toujours par être obligé de s'y abandonner.  
Nous croyons donc que chacun fera bien de  
tenir compte du courant d'abstinence qui prend  
des proportions toujours plus importantes. Un  
«tiens» vaut mieux que deux «tu l'auras», et  
l'intérêt de la maison est certainement mieux  
sauvegardé en offrant une eau minérale au  
client qui a renoncé à l'alcool, qu'en se bornant  
à faire passer à la ronde une simple carafe  
d'eau fraîche. De deux maux choisissez le  
plus petit.

## Offener Brief.

Werter Herr Redakteur!

Zufällig begegne beim Durchstöbern diverser  
eingegangener Zusendungen einem Mitglieder-  
verzeichnis des Schweizer Hotelier-Vereins.  
Aus demselben ersehe, dass der Verein viele  
hundert Mitglieder zählt und eine oberste Be-hörde aus einem Verwaltungsrate von 21 Mit-  
gliedern, einem Vorstand von 6 resp. 8 Herren  
und einem offiziellen Centralbureau besteht.Nebenbei scheint noch eine Fachschule zu  
prosperieren, und das Fachblatt, die Hotel-  
Revue, von nicht weniger denn 20 Korrespon-  
dentien mit regelmässigen Einsendungen von  
Fachartikeln bedient zu werden. Ich nehme  
letzteres natürlich nur so an, denn sonst hätte  
die Aufführung einer langen Korrespondenten-  
liste im neuen Mitgliederverzeichnis unterbleiben  
können. Fachkorrespondent zu sein, hört und  
sieht sich so gut an, macht sich auch nicht  
schlecht; auf eine Einsendung mehr oder weniger  
kommt es nicht an; wenn einer nichts schreibt,  
thut's die 19 andern!

Doch davon später.

Was nun mein Wissen über die oberste  
Leitung des Vereins anbelangt, so muss ich  
gestehen, dass ich bisher ziemlich im Dunkeln  
tappte. Inzwischen habe mir jedoch so nebenbei  
von Kollegen, die es wissen müssen, sagen  
lassen, dass alles nett klappt. Die Herren sollen  
ihre Sache gut verstehen und ebenso gut ver-  
stehen, sodass man den Dingen ruhig ihren bis-  
herigen Lauf lassen kann. Bedauere nur, den  
Standesinteressen und Standesfragen bisher  
nicht mehr Aufmerksamkeit, als bis zur Regie-  
lierung des Mitgliederbetrages reichend, geschenkt  
zu haben; die Hotel-Revue mit ihren interessanten  
Artikeln von Kollegen, die mir alle von den  
Festen, auch von persönlichem Verkehr her  
bekannt sind, habe z. B. selten gelesen, doch  
soll es nun besser werden.Zweck meines Heutigen ist, Sie zu bitten,  
mir sämtliche Nummern der Hotel-Revue, in  
welchen Artikel von den 20 Korrespondenten  
enthalten sind, zuzuschicken. Bin überzeugt,  
manch Geschriebenes nutzbringend verwenden  
zu können. Profitiere überhaupt gerne von den  
Erfahrungen Anderer, wie ich auch der Ansicht  
bin, dass ein gegenseitiger Gedankenaustausch  
von Kollegen unter sich nur nutzbringend und  
verbessernd, wo etwas zu verbessern ist, auf  
das allgemeine Gewerbe wirken kann.Also bitte, thun Sie mir den Gefallen und  
schneiden Sie mir die sämtlichen Artikel schön  
heraus, werde sie dann einbinden und registrieren  
lassen, hoffentlich gibts ein recht dickes, dafür  
aber auch ein um so interessantes und lehr-  
reiches Buch.

Mit bestem Grusse

Ihr L.

## Le traitement des fûts qui perdent.

M. Edouard Velten, administrateur de la  
Société des brasseurs de la Méditerranée, vient  
de faire breveter un intéressant procédé d'im-  
perméabilisation des bois par imprégnation. Ce  
procédé vise principalement, étant donnée la  
spécialité de l'auteur, le traitement des fûts  
destinés à contenir de la bière; mais il est  
susceptible de bien d'autres applications, et c'est  
à ce titre que nous en donnons connaissance  
aux lecteurs.Les tonneliers, ainsi que le fait remarquer  
M. Ed. Velten dans une étude documentée sur  
ce sujet du Brasseur français, pour diminuer  
le poids des fûts, et surtout pour faciliter le  
cintage des douelles, enlèvent une grande  
quantité de bois au centre.Cette façon de procéder coupe les tissus  
vasculaires du bois, qui constituent des tubes  
capillaires quelquefois très longs, allant ainsi  
jusqu'à la tête du fût. Ces tubes capillaires  
ainsi coupés permettent à la bière, sous la  
pression de l'acide carbonique qui y est contenu,  
de venir suinter à la tête du fût et l'on  
peut arrêter les fuites par l'emploi de chevilles.Ces fuites se produisent même avec des fûts  
parfaitement goudronnés. On constate facile-ment le fait en plongeant les fûts dans un bassin  
rempli d'eau et en introduisant dans l'intérieur  
par le trou de pression, de l'air à 1 ou 2 at-  
mosphères et demie. On voit parfaitement l'air  
s'échapper, en petites bulles, par la tête du fût,  
preuve évidente que le bois a eu ses canaux  
capillaires coupés et que, dès lors, l'extérieur  
et l'intérieur du fût sont en communication.Pour remédier à cet inconvénient, il faut  
donc rendre le fût imperméable au gaz aussi  
bien qu'aux liquides. Pour cela, il convient de  
faire pénétrer dans les tubes capillaires du bois  
une matière qui les bouche entièrement et ne  
puisse pas en sortir sous l'influence de la  
pression de l'acide carbonique.La matière qui a le mieux réussi à ce point  
de vue dans les recherches de M. Edouard  
Velten est la paraffine, que l'on maintient en  
fusion par un serpent de vapeur dans un  
bain où les têtes des fûts peuvent plonger.  
Déjà, par capillarité, si le fût est sec, il pourra  
s'introduire un peu de paraffine fondue dans  
les pores du bois, mais cette quantité ne serait  
pas suffisante pour résister à la pression de  
l'acide carbonique.On a donc mis à profit la communication  
établie entre l'extérieur et l'intérieur du fût  
par les vaisseaux capillaires coupés pour faire  
pénétrer, par aspiration, en faisant dans le fût  
un vide de 60 centimètres environ, la paraffine  
fondue dans une grande partie de la longueur  
des tubes capillaires. Dès lors, quand le fût  
revient à la température ordinaire, la paraffine  
solidifiée adhère très fortement et bouche ab-  
solumment tous les conduits par où il pourrait  
y avoir fuite. Pas un fût, ainsi traité et goud-  
ronné ensuite, ne donne trace de pertes quand  
on le soumet à une pression intérieure de 2  
atmosphères.  
(Journal des Cafetiers).

## Internationaler Verein der Gasthofbesitzer.

Dieser Verein hält seine diesjährige Generalversam-  
lung vom 5. bis 9. Juni in Stockholm ab. Nebst den  
üblichen Traktanden figurieren: Scheidepreise,  
Rabatt-Unwesen und Stellenvermittlung.

Das Festprogramm lautet:

Dienstag, den 4. Juni, morgens 9.45 Uhr: Abfahrt  
von Berlin, Stettiner-Bahnhof, über Sassnitz,  
Trelleborg nach Malmö. Ankunft gegen 9 Uhr  
abends. Nachtquartier in Malmö.Mittwoch, den 5. Juni, 7 Uhr früh: Abfahrt von  
Malmö, Ankunft in Stockholm 7.30 Uhr abends.  
Abends 8.30 Uhr: Empfangs-Souper in Oper-  
källaren, Begrüssung durch das Festkomité.Donnerstag, den 6. Juni, Vormittags 9.30 Uhr:  
General-Versammlung im grossen Sitzungssaal  
des Stockholmer Magistrats. Während der General-  
Versammlung werden die Damen unter Führung  
des Festkomités einige Sehenswürdigkeiten be-  
sichtigen. Versammlungsort: Grand Hotel 10 Uhr.  
Mittags 1 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach dem  
Kgl. Lustschloss Drottningholm. Rückfahrt nach  
Stockholm. Besuch der Ridarehållskirche und  
Ritterhaus. Nachmittags 6 Uhr: Fest-Dinner im  
Grand Hotel mit Konzert-Abteilung und nach-  
folgendem Ball.Freitag, den 7. Juni, Vormittags 10 Uhr: Besuch  
des Kgl. Schlosses und Nationalmuseums. Mittags  
12.30 Uhr: Dejeuner in Bernes-Salons. Nach-  
mittags 2.30 Uhr: Besuch auf Skansen. Vor-  
führung schwedischer Nationaltänze. Nachmittags  
4.30 Uhr: Abfahrt mit Dampfer nach Saltsjöbaden.  
Um 6.30 Uhr: Dinner im Grand Restaurant Saltsjö-  
baden mit darauffolgendem Konzert. Rückfahrt  
mit Extrazug nach Stockholm.Samstag, den 8. Juni, Vormittags nach Belieben,  
Besichtigung der verschiedenen Sehenswürdig-  
keiten. Nachmittags 5 Uhr: Rundfahrt um den  
Djurgården nach Hasselbacken, wo die ausländi-  
schen Kongress-Teilnehmer von den Schwedischen  
Teilnehmern zum Abschieds-Dinner und Ball (um  
6 Uhr) eingeladen sind.Festkarten zu 30 Kronen werden im Hotel Con-  
tinental und am Empfangsabend in Operkällaren  
ausgegeben. Bei den Fest-Dinners am 6. und 8. Juni  
werden die Herren gebeten in Frack und weisser  
Binde zu erscheinen. Anmeldungen werden bis 2. Juni  
im Bureau des Festkomités Hotel Continental in  
Stockholm entgegengenommen.