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

Vereinsnachrichten: Mitglieder-Aufnahmen = Admissions

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: 15.07.2025

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

Basel, den 7. April 1900. — № 14. — Bâle, le 7 Avril 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 Millimeterzeile oder deren Raum.

Paraissant 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 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 | 9me 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.

	Fremdenbetten Lits de maîtres
Mmes Roggatz & Ambühl, Hotel Washington, Lugano	48
„ Zimmerlin & Denner, Hotel Berna, Lugano	30
Hr. F. Meister, Pension Meister, Paradiso-Lugano	60
Tit. Schwestern Trachsel, Hotel Oberland, Lugano	35
Mr. P. Merenda, Hôtel Château Davesco, Lugano	20
Mme A. Franzoni-Fischer, Pension Villa Quisisana, Locarno	30
Mr. Charles Franzoni-Rutishauser, Hôtel Belvédère, Locarno	40
„ J. Hürschler, Hôtel du Lac, Locarno	30
„ Ant. Fransioli, Hôtel Fransioli, Faido	34
Tit. Fam. Meyer, Hotel Meyerhof, Hospenthal	72
Mr. Charles Roth, Hôtel 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 parceque l'Angleterre est immensément riche, mais aussi parceque 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 inusitée 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 ses 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 Riviéra. Car, à en juger d'après les rapports qui nous parviennent de cette contrée, il nous parait 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'exposition, 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 pourrons compter sur une saison dans la bonne moyenne.

Es lebe die Solidarität!

(Eingesandt.)

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 Korpsgeist 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.

n

Le transvasage du vin nouveau.

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

„Le premier 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 vignerons surtout, à s'en tenir au vieil 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'encavement, 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 prématuré 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 fermention 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 sevrer 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 secrète 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 expérientés prétendent que le fonçage 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 connait fort bien ce précepte auquel il se conforme de toute antiquité. 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-