

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 2 (1893)  
**Heft:** 17

**Rubrik:** Feuilleton

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 14.03.2025

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

**Abonnement:**  
 Schweiz:  
 Fr. 5.— jährlich.  
 Fr. 3.— halbjährlich.  
 Ausland:  
 Unter Kreuzband  
 Fr. 7.50 (5 Mark) jährlich.  
 Deutschland,  
 Oesterreich und Italien:  
 Bei der Post abnommt:  
 Fr. 6.00 (Mk. 4.80) jährlich.  
 Vereinsmitglieder  
 erhalten das Blatt gratis

**Inserate:**  
 20 Cts per 1spaltige Petit-  
 selle oder deren Raum  
 Bei Wiederholungen  
 entsprechendem Rabatt  
 Vereinsmitglieder  
 bezahlen die Hälfte.

**Abonnements:**  
 Pour la Suisse:  
 Fr. 5.— par an.  
 Fr. 3.— pour 6 mois.  
 Pour l'Étranger:  
 Envol sous bande:  
 Fr. 7.50 par an.  
 Pour l'Allemagne,  
 l'Autriche et l'Italie.  
 Abonnement postal:  
 Fr. 6.00 par an.  
 Les sociétaires reçoivent  
 l'organe gratuitement.

**Annances:**  
 20 cts. pour la petite ligne  
 ou son espace.  
 Rabais en cas de répétition  
 de la même annonce.  
 Les sociétaires  
 payent moitié prix.

# Hôtel-Revue

2. Jahrgang 2<sup>me</sup> ANNEE

Organ und Eigentum  
 des  
**Schweizer Hotelier-Vereins.**

Organe et Propriété  
 de la  
**Société Suisse des Hôteliers.**

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.  
 Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Redaction und Expédition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.  
 Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“

Nachdruck der Originalartikel nur mit Quellenangabe gestattet.

**Offizielle  
 Nachrichten.**

**Nouvelles  
 officielles.**

**Mitglieder-Aufnahme. — Admission.**

Aus Section Bernerobertland: Fremden-  
 Hr. Ant. Brugger, Hôtel de la Tête noire in zimmer.  
 Fribourg . . . . . 14

**An die Mitglieder!**

Wie Sie der vorletzten Nr. 15 der „Hotel-Revue“ entnommen haben, sind vom Vorort des Schweizer Handels- und Industrievereins die Grundzüge für den Entwurf eines Bundesgesetzes über Lebensmittelpolizei eingelangt.

Bei der grossen Wichtigkeit, welche ein solches Gesetz für die Hotelindustrie haben wird, sehen wir uns veranlasst, in folgendem kurz diejenigen Punkte aufzuführen, welche in diesen Grundzügen enthalten sind und für uns von Interesse sind:

Durch das Gesetz soll der Konsument vor Gesundheitsschädlichkeiten und vor Betrug bewahrt und der reelle Produzent und Handelsmann vor unreeller Konkurrenz geschützt werden; dies soll durch einheitlich geregelte Beaufsichtigung des Lebensmittelverkehrs, durch Aufstellung von Normen bezüglich des Gehaltes oder der Qualität von Nahrungsmitteln, durch Vorschriften über Herstellung, Aufbewahrung, Verpackung und das Versenden der Waren erreicht werden, sowie durch einheitliche Strafbestimmungen.

Neben der Kontrolle über die wichtigsten Lebensmittel soll auch eine Aufsicht über sämtliche Nahrungs- und Genussmittel, sowie derjenigen Gebrauchsgegenstände ausgeübt werden, welche die menschliche Gesundheit gefährden können, wie Spielwaren, Tapeten, Geschirre, Bierpressionen, Apparate zur Herstellung von Lebensmitteln etc. — Diese Aufsicht wäre an der Landesgrenze durch Zollbeamte und im Innern des Landes durch kantonale Untersuchungsstellen, Ortsgesundheitskommissionen, Fleischschau, Kreisinspektoren, Bezirksexperten etc. auszuüben.

Bei vorhandenem Verdacht, dass eine Ware gesetzwidrig beschaffen, wäre dieselbe durch Beschlagnahme

dem Verkehre zu entziehen; bestätigt die Untersuchung, dass der Verdacht unbegründet war, so erwächst aus der Beanstandung das Recht auf angemessene Entschädigung.

Detailliertere Angaben sind in den Grundzügen enthalten, welche bei den in Nr. 15 bekannt gegebenen Adressen bezogen bzw. eingesehen werden können.

Es wäre für uns nun sehr angenehm, die Wünsche und Meinungen der Mitglieder in dieser Angelegenheit zu erfahren, sei es, dass dies durch direkte schriftliche oder mündliche Mitteilung an uns oder durch eine Besprechung in der „Hotel-Revue“ geschehe.

Luzern, den 20. April 1893.

Schweizer Hotelier-Verein,  
 Der Präsident:  
 J. Döpfner.

**Extrait des délibérations du Comité.**

(Séance du 13 Avril 1893.)

M. W. Scholl, ci-devant à Ragaz, fait savoir qu'il a pris le Restaurant Spatenbräu dans l'Hôtel Central à Lucerne et qu'en cette nouvelle qualité il désire rester sociétaire. Il est fait droit à cette demande.

M. Burcher-Andersley, Hôtel Bérissal à Bérissal, a envoyé sa démission de membre.

Il est donné lecture de la correspondance échangée avec la Société des Hôteliers de Zurich et environs au sujet du programme de l'Assemblée générale de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels.

M. le Vice-président Bon est adjoint à la Délé-gation (MM. Wegenstein et le Président Döpfner) de notre Société à l'Assemblée des Délégués de l'Union suisse du commerce et de l'Industrie, convoquée à Zurich pour le 29 avril.

Le Comité prend note de quelques observations relatives à un projet de loi fédérale sur la surveillance des produits alimentaires.

Il approuve un projet de circulaire aux sociétaires concernant l'assurance des effets du personnel d'hôtels.

Il est donné lecture des préavis généralement favorables, émis par les membres du Conseil d'administration sur le manuscrit de M. Bodemer à Zurich pour le livre de recettes culinaires qu'il se propose de publier; le Comité décide de retourner le manuscrit à M. Bodemer en lui faisant savoir qu'on est tout disposé à recommander cet ouvrage aux intéressés.

M. le Vice-président Bon rapporte sur la correspondance échangée entre les membres de la Commission instituée pour examiner la question des jours de repos; les avis exprimés démontrant qu'il serait désirable de poursuivre l'étude de cette question, M. Bon convoquera à bref délai ladite Commission.

**La réclame.**

Le président d'une société a, comme on sait, pour attributions de diriger la société, de prendre connaissance des rapports de commissions, convoquer les séances, commander les dîners de cérémonie, etc., mais certaines gens l'estiment apte à d'autres fonctions encore; c'est ce qu'apprendront nos membres par la lettre ci-dessous dans laquelle on essaie d'embaucher le destinataire pour des services sinon fort aisés ni des plus honorables, tout au moins assez rémunérateurs. Cette nouvelle procédure ne serait-elle pas de nature peut-être à nous éviter à l'avenir les tribulations inhérentes au choix des présidents, puisque désormais on s'arracherait ces places si lucratives que les candidats désignés n'acceptaient jusqu'ici qu'à force de prières et de supplications?

Le message adressé à notre Président est conçu en ces termes:

Paris, le 25 Mars 1893.

Monsieur Döpfner, Président du Syndicat des Hôtels Suisses, Lucerne.

„J'ai l'honneur de m'adresser à vous sous les auspices de M. . . . ., propriétaire de l'Hôtel de . . . . . qui m'a autorisé à me servir de son nom comme d'une introduction pour vous faire la proposition suivante:

„Je prépare l'édition d'un „Guide-Souvenir“, que je tirerai à 25,000 exemplaires, et qui, à partir du 1<sup>er</sup> Mai prochain, sera distribué gratuitement aux voyageurs des 9 hôtels: *Balmoral, Scribe, Binda, Castiglione, Windsor, de Hollande, Vendôme, de Castille et de Lille et d'Albion*, tous à Paris.

„Ce petit volume très élégant aura 250 pages, dont 150 seront consacrées aux renseignements utiles aux voyageurs, et 100 contiendront de la publicité.

„Mes prix pour ces 25,000 insertions sont les suivants: une page entière 300 frs., une

**Feuilleton.**

**Die Cognac-Produktion in Spanien.**

Wie der Name Cognac andeutet, ist die ursprüngliche Heimat des unter dieser Benennung bekannten Destillates die Stadt Cognac im Departement Charente des südlichen Frankreichs. Hier begann man in früheren Zeiten schon den Ueberfluss des produzierten Weines zu destillieren, und zwar nicht einzig zu hochgradigem neutralem Weingeist, da dieser vor andern neutralem Spirit sich nicht in dem Masse auszeichnet, wie es bei dem Produkt der langsameren niedrigeren Destillation, dem sog. Cognac, der Fall ist. Bei letzterem besteht die Hauptsache darin, dass ausser dem Alkohol auch all' die feinen aromatischen Bestandteile, ätherischen Oele und überhaupt der ganze Charakter des Weines mit ins Destillat übergehen, welche dann dem letztern, besonders beim Altern, das vorzügliche feine und fruchtige Bouquet verleihen. Also einzig und allein das Destillationsprodukt aus reinem vergohrenem Wein kann Anspruch machen auf den Namen Cognac,

welcher für derartige Erzeugnisse schon längst zum Allgemeinbegriff geworden ist (im Deutschen haben wir z. B. gar keinen andern Ausdruck dafür), doch ist der Meinung entschieden entgegen zu treten, Cognac sei oder könne auch ein Destillat von Trostern, Hefe und dergleichen sein, oder Erzeugnisse aus gewöhnlichem Industriesprit mit Essenzen dürfen auf den Namen Cognac Anspruch erheben.

Auch aus verdorbenen oder stichigen Weinen kann kein anständig schmeckender Cognac mehr gewonnen werden, denn wie der passende gesunde Wein seine feinen aromatischen Bestandteile dem Destillate mitteilt, so kommen bei verdorbenem Weine dessen Untugenden auch mit in den Cognac hinüber. Die besonders, nach den verschiedenen Produktions-districten der Charente herrührenden Bezeichnungen von Cognac als Grande oder Fine Champagne, Fin Bois, Bois ord. etc. beweisen am besten, dass der verwendete Wein und dessen Standort dem Destillat einzig seine Qualität verleihen.

In den guten Zeiten, als Frankreich noch sozusagen im Weinüberfluss schwamm, war es die einzige Bezugsquelle für Cognac; anders aber gestalteten sich die Verhältnisse, seitdem durch die Verheerungen der Phylloxera sein Rebbestand, speziell derjenige der Charente, in so bedenklichem Masse verwüstet

wurde. Die Nachfrage nach Frankreichs Cognac war da eher im Wachsen als im Abnehmen begriffen, allein der nötige Wein zu dessen Erzeugung fehlte und dies musste die Preise des authentischen Produktes auf eine dem grossen Konsum unerschwingliche Höhe treiben. Die Folge davon war, dass die Charente, um der an sie gestellten Nachfrage zu annehmbaren Preisen zu genügen, ausser Landes die ihr fehlenden Weine aufsuchte und dieselben nach ihrer typischen Art destillierte. Doch damit nicht befriedigt, nahm man seine Zuflucht auch zum ordinären Industriesprit, mit welchem die wenigen Weine oder deren Destillate gemischt wurden, und so kam es dazu, dass die meisten sog. französischen Cognac in merkantilen Preislagen auf den Namen Cognac als reines Weindestillat nicht mehr Anspruch erheben können. Ausnahmen sind auch hier nicht ausgeschlossen, doch muss man sehr tief in den Beutel greifen, um sich solche zu verschaffen.

Es lag daher nahe, dass andere Länder, welche sich noch reicher Weinerzeugung erfreuen und ihre Produkte nach der Charente verkaufen sahen, sich selbst daran machten, diese Industrie auf ihrem eigenen Gebiete einzuführen, und solches fand hauptsächlich in dem an Wein noch so unerschöpflichen Spanien statt.

dem page 200 frs., un tiers de page 150 frs., un quart de page 100 frs.

„Cette publicité aura un caractère durable, et sera destinée à s'étendre, car j'ose dire que le cachet artistique de mon „Guide“, le fera conserver par les voyageurs qui l'emporteront, à titre de souvenir dans leur pays.

„Comme vous le verrez dans la liste ci-jointe, M. . . . . a bien voulu accepter de faire distribuer 1,500 exemplaires de ma publication parmi les voyageurs de l'Hôtel . . . . . et il a de plus souscrit une annonce d'une page pour son Hôtel de . . . . . (Mais gratuitement, il faut l'espérer, si tant est que M. . . . . protège réellement votre entreprise de son nom. *Réd.*)

„Puis-je vous prier, Monsieur, de vouloir bien imiter son exemple, et de recommander mon entreprise aux membres de votre Syndicat? — S'il vous était possible de me procurer d'eux un certain nombre d'ordres, je serais heureux de reconnaître ce service, en insérant à titre gracieux, votre annonce dont vous voudriez bien me fournir le texte.“

Pour la Société de Publicité automatique, Le Directeur-Gérant: C. d'Hauterive.

Assitôt après avoir reçu communication de cette lettre, nous nous sommes mis directement en rapport avec l'éditeur aux fins d'obtenir des renseignements précis sur son entreprise. Dans sa réponse, le personnage en question tente également de nous attirer dans ses filets en nous offrant une commission de 25 % sur tous les ordres que nous lui procurerions. On voit donc que les entrepreneurs parlent de ce principe que la fin justifie les moyens.

Dans leur sans-gêne, quelques-uns de ces messieurs semblent vouloir procéder plus ou moins diplomatiquement, attendu qu'ils cherchent à gagner à leur cause, c'est-à-dire à faire flèche de tout ce qui pourrait venir se mettre en travers du chemin, conduisant à leur but.

En soi ces propositions sont déjà fort osées, mais on est obligé de les qualifier d'effrontées, s'il est vrai qu'un hôtelier suisse bien connu accorde sa protection à cette entreprise ou même se pose en agent de celle-ci, bien qu'il ne puisse ignorer la lutte que depuis une année nous soutenons au nom de la Société contre les fourberies et les duperies de la réclame. Pour le moment nous nommerons point cet hôtelier, d'un côté par égard pour lui et de l'autre parce que nous ne savons exactement si l'on n'a pas fait abus de son nom. Nous serions heureux qu'il en fût ainsi.

Revenant au „Guide“ lui-même, nous remarquons en premier lieu que l'exemplaire que nous avons en mains ne justifie nullement les épithètes d'artistique et de luxueux que l'éditeur accole à son œuvre; à l'extérieur comme à l'intérieur, cet ouvrage est une imitation du „Guide de Paris“, publié par l'Hôtel Continental.

Ainsi que nous le rappelions dans le n° 13 de cette feuille, le „Grand Hôtel“ à Paris possède aussi son „Guide“, publié par la susdite Société de Publicité automatique. Quoi de plus simple que d'imprimer simultanément avec les 50,000 „Guides“ du „Grand Hôtel“, 25,000 autres exemplaires, pour autant qu'il s'agit de texte et de remplir de nouvelles annonces cette édition supplémentaire? Il n'en résulte aucun surcroît de frais, mais bien une notable plus-value de recettes, car (c'est le prospectus qui l'annonce), dans chacun des 25,000 „Guides“, il est réservé 100 pages à la réclame, la page à fr. 300 au minimum, cela fait pour le moins une recette de fr. 30,000, dont la plus grande partie devrait naturellement être fournie par les hôteliers.

Pour les annonces et insertions du commerce parisien, ces „Guides“ ont une utilité pratique incontestable; quant à savoir s'ils conviennent à la publicité des hôtels, c'est ce qui n'est pas encore démontré; nous croyons dans tous les cas que, par principe au moins, les hôteliers suisses devraient tous s'abstenir, parce qu'il n'existe qu'une différence minime entre cette entreprise et celles du genre *Cornely* à Clèves et des *Gordon Hotels*.

Nous voulons profiter de l'occasion pour mentionner encore une autre entreprise qui procède d'une manière analogue. Il s'agit d'une gazette d'ailleurs honorable des Pays-Bas. Dans ses prospectus, l'éditeur se glorifie du fait que six membres de l'Association internationale des propriétaires d'hôtels ont déclaré sous leur signature que ce journal était l'organe le mieux qualifié et le plus marquant de la presse catholique néerlandaise.

Les deux cas que nous venons de citer nous portent à croire que MM. les hôteliers agissent parfois un peu à la légère en octroyant leur protection. La pensée seule que leurs noms servent uniquement d'appât, devrait les faire réfléchir et leur imposer plus de circonspection, d'autant qu'il pourrait arriver plus tard que les conditions de l'entreprise protégée prennent une tournure fâcheuse et qu'alors le protecteur éprouve quelque peine à faire respecter les effets du retrait de sa bienveillance. Nous pourrions citer des faits à l'appui de cette assertion.

Sous ce rapport, un peu plus d'égoïsme et de retenue ne serait donc point nuisible, cela dans l'intérêt de l'hôtelier considéré isolément comme aussi dans celui de la communauté.



## Rundschau.

**Lucern.** Wie dem „Luz. Tagbl.“ offiziell mitgeteilt wird, findet die Zusammenkunft zwischen der bundesrätlichen Delegation, bestehend aus: Bundespräsident Schenk, Vizepräsident Oberst Frey und dem Chef des Departements des Auswärtigen Lachenal, und dem deutschen Kaiserpaar den 2. Mai in Luzern statt. Dem Kaiserpaar, das gegen 10 Uhr, wenn das Wetter es erlaubt, mit dem Dampfschiff von Flüelen her in Luzern ankommen und sich dort bis ungefähr mittags aufhalten wird, wird ein Déjeuner offeriert werden. Nachher setzt der Kaiser die Reise über Basel fort. Drei höhere Offiziere werden dem Kaiser an die italienische Grenze entgegen geschickt werden und ihn auch auf der ganzen Fahrt durch Schweizergebiet bis an die deutsche Grenze begleiten.

Das dem Kaiser und der Kaiserin anbotene Déjeuner in Luzern wird im „Hotel Schweizerhof“ eingenommen werden. Für die offizielle Tafel werden nur 25 bis 30 Personen eingeladen. Ein zweites Frühstück wird in Göschenen dem kaiserlichen Gefolge, das in Luzern nicht teilnimmt, gegeben werden.

**Unterwalden.** Nächstens wird der Durchstich des letzten Tunnels der Stanserhorn-Bahn erfolgen und damit die Linie bis zum Gipfel im Unterbau fertiggestellt sein.

Der **Gotthardpass** wurde bereits von Fremden begangen und es soll sowohl der Auf- als Abstieg keine Schwierigkeiten bieten.

**Tessin.** Das wundervolle Wetter hat einen grossen Fremdenstrom herbeigeloct, so dass die Hotels von Lugano und Locarno jetzt schon angefüllt sind.

**Graubünden.** Für den Bau der Klubhütte für den Piz Kesch am Fuss des Porphabellagletschers haben die Vorarbeiten bereits begonnen. Bis zum Hochsommer wird die Hütte vollendet sein. Die Besteigung des grossartigen Piz Kesch, eines der aussichtsreichsten Gipfel im ganzen Alpengebiet, wird dadurch ungemein erleichtert werden, indem der Weg von der Hütte bis zum Gipfel nur drei Stunden beträgt.

**Davos.** Im Kurhause fand eine Versammlung der in Davos anwesenden Deutschen statt, um über eine Petition an den Reichskanzler um Errichtung eines deutschen Konsulats in Davos Beschlüsse zu fassen.

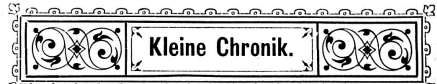
**Rapperswil.** Die Firma Gebrüder Gmür in Schänis hat Pläne und Kostenberechnungen für die Einführung der elektrischen Beleuchtung in Rapperswil ausgearbeitet.

**Basel.** (Mitgeteilt vom Öffentlichen Verkehrs-bureau.) Laut den Zusammenstellungen des Polizeidepartements haben während des verflossenen Monats März 1893 in den Gasthöfen Basels 8450 Fremde logiert. (1892: 7985).

**Berneroberrand.** Der Fremdenverkehr im Böödeli kommt allmählig in Fluss, schreibt das „Oberland“. Das wunderschöne Wetter lockt die Fremden in immer grösserer Anzahl heran. Am 1. April wurde das „Grand Hotel Victoria“ eröffnet und bereits schon am ersten Tage begehrt einige Söhne Albions Einlass: seither steigt die Zahl der fremden Gäste von Tag zu Tag.

In **Interlaken** geht man mit dem für einen Kurort vom Range Interlakens allerdings sehr zeitgemässen Gedanken um, eine grosse Bade-Anstalt mit Schwimmbassin etc. zu erstellen. Die vorläufige Kostenberechnung ergab die Summe von 160,000 Fr., welche das Initiativ-Comité durch die Ausgabe von Aktien zusammenzubringen hofft.

**Montreux.** Les frères Dufour, propriétaires du Grand Hôtel des Avants, viennent de se rendre acquéreurs de la source de la Chandanne, près Château-d'Oex, avec l'intention de la descendre dans nos parages par un tunnel de 8 kilomètres de long, passant sous la dent de Jaman. Ce tunnel pourrait être appelé à rendre de grands services pour relier Montreux au Pays-d'Enhaut, soit par un chemin de fer, un tramway ou même une route, éclairés à la lumière électrique, ça va sans dire. Ce trajet serait de 14 kilomètres, tandis qu'en passant par le col de Jaman, la distance des Avants à Château-d'Oex est de 25 kilomètres. Les études de ce projet grandiose vont commencer incessamment et seront poursuivies rapidement.



## Kleine Chronik.

**Basel.** „Hotel Baslerhof“ ist seit 14 Tagen geschlossen und wird, wie man uns mitteilt, nächstens zur Versteigerung gelangen.

**Zürich.** Am 29. April findet in der „Waag“ in Zürich die ordentliche Generalversammlung der Aktionäre des „Neuen Stahlbad in St. Moritz“ statt.

**Lucern.** Hotel und Pension „Rigi-Kaltbad“ samt Dependancen, Park-Anlagen, Wald etc. und dem aussichtsreichen „Rigi-Künzeli“ sind von der Konkursverwaltung Lucern am Samstag den 29. April d. J. zur öffentlichen Versteigerung ausgeschrieben.

— Unter dem Namen „Villa Maria“ ist hier eine neue Fremdenpension entstanden.

**Vitznau.** Die Vitznau-Rigibahn ist bis Kulm eröffnet.

**Andermatt.** Vor einigen Tagen machte durch einen Teil der Schweizer Presse die Mitteilung die Runde, das „Grand Hôtel Bellevue“ in Andermatt werde vom eidgen. Militär-Departement angekauft werden. Herr Christen-Kesselbach, als Besitzer des betr. Etablissements, erklärt diese Nachricht als unwarh. Gegen den Korrespondenten dieser erfundenen Mitteilung hat Herr Christen bereits Strafanzeige bei der Staatsanwaltschaft gestellt.

**St. Gallen.** Bei der ersten Versteigerung des „Hotel Stieger“ wurde letzteres zu 260,000 Fr. angeschlagen, ohne dass weitere Angebote erfolgt wären.

**St. Moritz.** Die Aktiengesellschaft „Grand Hôtel Victoria“ in St. Moritz-Bad wählte Hrn. Karl Sutter-Ackermann, bisher Direktor der Kuranstalt Sonnenberg auf Seelisberg, im Winter des „Grand Hôtel Continental“ in Hyères, zum Geranten.

**Waadt.** Das „Grand Hôtel“ in Vevey ist eröffnet.

## Quittung

über die s. Z. für die betroffenen Hotelangestellten Grindelwalds gesammelten Liebesgaben.

Tit. Redaktion der „Hôtel-Révue“ in Basel zu handen des Schweiz. Hoteliervereins.

Hochgehrter Herr Ansrler!

Wir haben Ihre, für die brandschädigten Hotelangestellten gesammelten Fr. 630 richtig erhalten und werden dieselben Ihrem Verlangen gemäss verteilen.

Wir danken Ihnen und dem Tit. Hotelierverein auf's herzlichste für die thätigste Teilnahme, welche Sie den heimgesuchten Hotelangestellten von Grindelwald bewiesen haben. Der Allmächtige verleihe Ihnen und allen Gubern seinen reichen Segen!

Mit Hochachtung!

Namens des Hülfscornites:

G. Strasser, Pfr.

Grindelwald, 18. Aug. 1893.

Es sei bemerkt, dass wie ein anderes Land z. B. nicht die gleichwertigen grossen Marken moussierender Weine der Champagne ersetzen kann, so auch Spanien sich nicht mit seinem Cognac an die Seite der aus früheren Zeiten bekannten grands crus der Charente stellen will, denn jedes Land hat seinen besondern Boden und darauf seine charakteristischen Weine. Die Auswahl der letztern ist in Spanien jedoch so gross und mannigfaltig, dass man sich leicht das Passende auswählen kann, und der Hauptzweck besteht darin, dem grossen Konsum wieder zu authentischen reinem Wein-Cognac zu verhelfen und dies zu Preisen, welche Jedermann zugänglich sind.

Hiebei finden ausschliesslich rein vergohrene Weissweine von zirka 12—13° Alkoholstärke Verwendung (an Trestrern gegohrene, also auch Rothweine sind nicht dienlich). Die Destillationsart mit in Frankreich gebauten Apparaten ist dieselbe wie seit alten Zeiten in der Charente üblich, und der Cognac wird in dem ihm am besten zusagenden französischen Eichenholz von Limoges gealtert. Seine bräunlichgelbe Farbe erhält er ausschliesslich durch das Lagern in Fässern (in der Charente wird ihm meist Caramel zugesetzt, um ihn älter erscheinen

zu lassen). Eine leichte Abbrüdung des etwas stehenden Geschmacks, welchen jeder reine Cognac zeigt, wird mit 1—2% Zuckerzugabe bewerkstelligt. Es sei hier ausdrücklich bemerkt, dass man zuerst den Cognac ohne diese wenn auch minime Verstärkung einzuführen trachtete, allein der Geschmack der Konsumenten ist dergestalt an diese vollmundigere Abbrüdung gewöhnt, dass er ihn ohne letztere gar nicht zu goutieren verstand. Die normale Gradstärke für den Konsum ist 50°. Die Herstellung dieses Cognac ist in kurzen Worten folgende: Möglichst bald nach Vergärung des betreffenden Weines — in diesem Stadium ergibt er zwar weniger Gradstärke, jedoch mehr aromatische Bestandteile, welche sich beim Altern entwickeln — wird er in den Destillationsapparaten durch Dampf langsam erhitzt, wobei das Produkt der ersten Destillation, spanisch lissos, französisch fleigne genannt, in einer Gradstärke von 35/40° abfließt. Erst die zweite Destillation dieser lissos ergibt aber das gute endgültige Produkt und zwar nur dessen mittlerer Ablauf, indem das zuerst (Vorlauf) und zuletzt (Nachlauf) Abfließende als nicht fein, separat gehalten und einer ferneren Destillationsmasse einverleibt wird. Dieser mittlere gute Ablauf

von 70/75° Gradstärke, vollständig wasserhell, ist nun das soweit fertige Produkt, welches in den eichenen Fässern gelagert wird, und nach erlangter Entwicklung durch destilliertes Wasser (welches mit Cognac vermischt und, auf 20/22° gebracht, selbst auch gealtert wird) auf die gewünschte Gradstärke gebracht wird; für den Konsum meist 50°. Die sog. Columnen-Apparate, welche den Cognac in einem einzigen Male und in höherer Gradstärke brennen, erzeugen ein nicht gleich feines Produkt. Auch bei der Einführung hochgradiger Cognac (60—75°), welche dann erst bei uns mit einfachem destilliertem, nicht gealtertem Wasser (oder gar gewöhnlichem Brunnenwasser) herabgesetzt werden, erreicht man kein harmonisch abgerundetes Endprodukt. Ausser dem geringen versüssenden Zusatz von reinem Zucker muss jede weitere Beimischung von Spirit, Essenzen u. s. w. als Verfälschung angesehen werden.

Zu erwähnen ist noch, dass selbstverständlich für diese Cognac nicht Malaga-Weine destilliert werden, welche viel zu teuer sind, sondern es kommen passende Weissweine aus dem Innern Spaniens zur Verwendung.