

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 46

Artikel: Das Klären des Weines mit Milch
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523209>

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: 15.03.2025

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

Ercheint
Samstags

Paraissant
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

Vereins-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 Millimeterzeile oder deren Raum.



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 „ 7.50

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 et Eigentum des

Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9^{me} 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.

La Saison de 1900.

Nous avons sous les yeux quelques douzaines de rapports de centres d'étrangers petits et grands, comme on a pu en lire vers la fin de la saison dans nombre de journaux quotidiens. On y trouve, sur une seule et même contrée les versions les plus contradictoires; dans la plupart de ces rapports on cherche, avec plus ou moins d'habileté, à faire illusion sur le résultat peu réjouissant de la saison. En général, ces rapports sont l'œuvre de personnes qui, mal placées pour connaître les dessous de l'industrie hôtelière, ne sont pas à même de contrôler la vérité de leurs assertions; ces dernières donnent naissance par la suite à des conclusions absolument erronées que le profane n'en prend pas moins pour argent comptant, basant sur elles le jugement qu'il porte sur le bloc. Il y en a d'autres qui jugent d'après les listes des étrangers: autant dire pêcher en eau trouble, car pour se faire une idée de l'exactitude de ces listes, il n'y a qu'à se souvenir du fait que le nom d'un seul et même touriste se lit fréquemment, à la même date, dans les listes de plusieurs localités différentes. C'est en partie le fait de circonstances spéciales; mais il arrive aussi, au printemps surtout, que pour des motifs que nous n'avons pas à apprécier ici, le mouvement des listes ne concorde pas avec celui des clients. Quant aux journaux des étrangers qui ne paraissent pas quotidiennement, il leur est absolument impossible de tenir leurs listes à jour. Quelques rapports seulement donnent un tableau vrai de la situation et déclarent franchement que la saison a été mauvaise.

Bien qu'aujourd'hui nous ne soyons pas encore en mesure de donner des chiffres à peu près exacts, parce que nous avons l'habitude d'attendre la fin de l'année pour procéder aux relevés et relatifs, nos observations et les renseignements confidentiels que nous recevons de divers centres de touristes, tant principaux que secondaires, nous permettent néanmoins d'établir un rapport approximatif sur la situation générale de la saison en 1900.

Nous ferons remarquer tout d'abord que le printemps et l'automne ont été déplorablement au point de vue des conditions atmosphériques. Les mois d'avril, de mai et de juin ont présentée en moyenne 12 jours de pluie et 10 jours couverts, et personne n'a oublié le brusque arrêt que la saison a subi entre le 20 et le 25 août. Le temps a été favorable en septembre, mais à quoi bon une fois la maison vide? Ce sont donc précisément les mois qui devaient comme à toute autre, lui imprimer leur cachet, qui ont fait défaut à la saison de 1900. Car ce ne sont pas les 4 semaines de haute vogue du 20 juillet au 20 août qui font la qualité d'une saison; c'est tout l'avant-saison, soit l'arrière-saison, ou, ce qui est mieux encore, toutes deux réunies.

Indépendamment de cette circonstance, d'autres obstacles: l'exposition de Paris, la guerre sud-africaine, les troubles de Chine, ont contribué à justifier les prévisions des pessimistes, dont nous étions dès le début. S'il est permis à certains centres prépondérants de parler d'une augmentation de la fréquentation générale, celle-ci n'a pas exercé, sur le résultat général, l'influence qu'on croit dans la règle pouvoir lui attribuer. Ces centres pouvaient être considérés autrefois comme baromètres de la fréquentation générale de la Suisse; depuis quelques années ce n'est plus le cas, pour des motifs qu'il n'y a pas lieu d'approfondir ici; le fait est que dans ces localités même, cette année surtout, la quantité a prévalu aux dépens de la qualité.

Une circonstance qui a dû contribuer pour une bonne part à assombrir le tableau de la saison écoulée, c'est que le nombre des lits s'accroît en Suisse d'année en année, si bien

qu'à ce point de vue, il ne faut pas trop se plaindre lorsqu'une saison un peu moins favorable vient de temps en temps jeter une douche sur ces fantaisies architecturales. Dans l'un des nombreux rapports de saison que nous avons reçus, nous lisons cet axiome aussi juste que recommandable: „Mieux vaut renvoyer qu'étouffer“.

L'absence presque complète, comparativement à d'autres années, de l'élément anglais n'a pas trouvé une entière compensation dans la présence plus nombreux des touristes d'autres nationalités. Les Américains par exemple paraissent avoir plutôt considéré la Suisse comme pays de passage pour se rendre aux représentations de la Passion à Oberammergau. Du reste, ce qui peut nous consoler en certaine mesure, c'est que la fréquentation de stations étrangères telles que Baden-Baden, Carlsbad, etc., est restée, elle aussi, notablement en dessous de celle de l'année dernière.

Voici ce que dit le „Traveller“ de l'abstention des Anglais: „La raison de l'absence des Anglais réside dans la guerre sud-africaine, et dans cette guerre elle-même, non dans l'indignation causée par les manifestations anglophobes du continent. Nous avons trop de fierté nationale et beaucoup trop d'égoïsme pour nous laisser détourner par des futilités de ce genre, de jouir de la villégiature qui nous est chère. Mais la mobilisation des forces militaires pour l'Afrique du sud a pris des proportions telles qu'il n'est pour ainsi dire à même qui vive qu'un parent ou un ami à l'armée, et l'on a jugé qu'une époque à laquelle on pouvait s'attendre d'un instant à l'autre à recevoir une nouvelle fatale n'était guère propre aux voyages d'agrément.“

On a noté l'été dernier un signe caractéristique de la saison, c'est que, des nombreux hôtels dont les affaires avaient, en juillet, atteint ou même dépassé celles du mois correspondant de l'année précédente, aucun n'a pu maintenir cette avance pendant le mois d'août.

Nous ne croyons donc pas nous tromper en prévoyant que le qualificatif qui résultera, pour la saison de 1900, des relevés statistiques à établir, ne saurait être „celui de „mauvaise“.

Espérons cependant que le début du 20^e siècle sera sous ce rapport meilleur que ne l'a été la fin du 19^e.

L'esprit d'imitation

paraît se développer de plus en plus chez les éditeurs allemands. A plusieurs reprises déjà, on a tenté d'imiter, pour certaines contrées de l'Allemagne, le guide „Les Hôtels de la Suisse“ publié par la Société suisse des hôteliers; si ces essais n'ont pas abouti, c'est grâce au fait que ce guide bénéficie, non seulement en Suisse, mais encore dans les états concordataires, de la protection accordée à la propriété intellectuelle. Or, voici que la maison d'édition C. G. Röder à Leipzig se présente avec une circulaire charlatanesque qui proclame, en phrases ronflantes, l'intention de „suivre le bon exemple de la Société suisse des hôteliers“ en publiant également, comme supplément au „Sturm's Kursbuch für's Reich“ une liste d'hôtels analogue. Les „Notes sur les questions d'actualité dans le tourisme“ de M. Ed. Gwyer-Freuler sont destinées, elles aussi, à y être intercalées sous une forme nouvelle. Nous ne savons encore si l'auteur de ces „Notes“ a été consulté à ce sujet, mais nous nous permettons d'en douter.

En tout cas, nous saurons une fois de plus sauvegarder nos droits de propriété vis-à-vis de cette maison, et sans vouloir discuter ici la valeur des annonces insérées dans le „Guide de Sturm“, nous croyons devoir conseiller aux hôtels suisses de s'épargner la peine d'envoyer des annonces et des contributions financières à cette entreprise.

Das Klären des Weines mit Milch.

Die Milch ist ein Klärmittel, zu dem man in gewissen Fällen in der Kellerpraxis Zuflucht nimmt. Sie enthält einen sogenannten Albuminoid-Grundstoff, das Casein, welches bei Gegenwart von Tannin, Alkohol und namentlich der Weinsäuren gerinnt. Wenn nun die Milch in Wein gegossen wird, findet die Bildung eines Netzes statt, welches, indem es sich auf den Boden des Weingefasses niederschlägt, die in der Flüssigkeit vorhandenen, schwebenden Teilchen mit sich reißt. Die Klärung wird daher ebenso bewerkstelligt, wie bei allen feimigen Substanzen, welche sämtlich durch ihre chemisch-mechanischen Eigenschaften wirken.

Die Milch als Klärmittel ist in manchen Gegenden ziemlich im Gebrauch, einestheils weil sie auf dem Lande leicht beschafft werden kann, andernteils weil das Verfahren ein sehr leichtes ist. Es genügt nämlich, die Milch direkt und ohne irgendwelche Vorbereitung in das Fass zu giessen und zwar durchschnittlich 1 Liter Milch auf 2 Hektoliter Wein, bei tüchtiger Bearbeitung der Flüssigkeit. Allein die Anwendung dieses einfachen Mittels kann auch oft eine kritische sein und muss man daher mit grosser Vorsicht davon Gebrauch machen.

In der That, wenn man die chemische Zusammensetzung der Milch prüft, so sieht man, dass dieselbe ausser dem Casein, dem einzig wirkenden Klär-Grundstoff, noch Fettkörper und Milchzucker enthält. Diese Substanzen sind in den gerinnenden Teilen nicht eingeschlossen, vielmehr bleiben solche im Weine unauflöst zurück, wo sie die Milchsäure erzeugen, nebst noch andern Stoffen, die, als fremde Bestandteile des Weines, demselben nur schädlich sein können.

Wenn man aber das Verhältnis dieser schädlichen Bestandteile in Betracht zieht, so gewahrt man, dass sie relativ, d. h. der zur Klärung notwendigen Menge nach, sehr gering sind. Die Kuhmilch enthält nämlich 3-4 Proz. Fettkörper (30-40 g per Liter) und 4-5 Proz. (40-50 g) Zucker. Nun genügt aber 1/2 Liter Milch zur Klärung eines hl Weines, wodurch bloss 16-20 g Fettstoff und 20-25 g Zucker per hl in den Wein gelangen können, was per Liter 0,20-0,25 g ausmacht. Es sind dies sehr kleine Mengen, welche den Wein nicht nachteilig zu verändern vermögen.

Die meisten Manipulanten, namentlich die Weinbauern, achten aber nicht darauf, ob die Milch frisch und von normaler Beschaffenheit, nicht sauer oder gar schon ranzig ist und hierin liegt die grösste Gefahr bei der Verwendung der Milch zur Klärung.

Manche Chemiker und Oenologen sagen, wenn die Milch von einer Kuh herrühre, die an der Tuberkulose erkrankt sei, können die Keime dieser Krankheit dem Wein mitgeteilt werden. Ein solches Bedenken ist aber grundlos, die verwendete kleine Quantität der Milch, 5 cm per Liter Wein, schliesst jegliche Befruchtung aus. Im Uebrigen wurde durch diesbezügliche Versuche von Herrn Noeard (Frankreich), Professor an der Veterinär-Schule zu Alfort, festgestellt, dass selbst durch das Zusammengiessen von Milch mit ansteckenden Stoffen keine Gefahr entsteht, ausgenommen in solchen Fällen, wo die Milch eine überaus grosse Zahl von Krankheits-Bacillen enthält, die im Weine weiter fortpflanzen können.

Der schwerwiegendste Vorwurf, den man der Verwendung von Milch als Klärmittel machen könnte, besteht in der entwerfenden Eigenschaft dieses Produktes. Dasselbe reißt in der That beim Gerinnen des Casein eine Menge färbender Substanzen des Weines mit sich, so dass man, trotzdem die Klärkraft der Milch eine sichere ist, solche bei Weinen von zarter, leichter Farbe nicht anwenden darf. Andernteils kann gerade dieser Fehler der Milch in vielen Fällen nutzbar gemacht werden, und auf diesen

Punkt wollen wir unsere Leser besonders aufmerksam machen.

Wenn man mit mässigen Mengen Milch klärt (1/2 Liter per Hektoliter) so wird konstantier Massen ein weisser Wein, der eine Neigung zum gelblich werden zeigt, nach der Klärung die im Handel vielgesuchte weisse Farbe zeigen und wenn derselbe auch der Luft ausgesetzt wird, bleibt die letztere Färbung konstant. Ein vor kurzem angestellter Versuch mit trübem Weine hat in dieser Richtung ein günstiges Resultat ergeben. Die Klärung mit Gelatine hatte die gelbliche Farbe der Flüssigkeit nicht zum Verschwinden gebracht, während 500 g Milch per Hektoliter den betreffenden Wein klar machten und ihm eine schöne helle Färbung gaben.

Freilich, wenn die gelbe Farbe allzu ausgeprägt erscheint, so ist dieses Verfahren kaum zu empfehlen, weil in diesem Falle eine solche Dosis Milch verwendet werden müsste, dass der Wein anderweitig Schaden nehmen könnte.

Die Milchklärung kann also namentlich in dieser Hinsicht gute Dienste leisten und in den Gegenden, wo die Weissweine dem Gelbwerden unterworfen sind, wissen dies die Weinbauern (speziell in Frankreich) recht gut.

Aber keinen Missbrauch damit treiben und keine verdorbene Milch nehmen!!

Schweizerische Weinzeitung.

Schweizer Hotelpreise zu verschiedenen Zeiten. Es bietet nicht nur ein touristisches, sondern sozusagen allgemein menschliches Interesse, lesen wir in einer Tageszeitung, wenn man beobachtet, wie in unserem Vaterlande die Hotelpreise allmähig gestiegen sind. Diese Preissteigerung hängt jedoch nicht nur mit dem Steigen der Lebensmittelpreise überhaupt zusammen, sondern ebenso sehr mit dem vermehrten Fremdenzufluss und mit den damit sich steigenden Ansprüchen an jeder Art von Komfort. Ueber die Gasthofpreise von 1830 bemerkt der Solothurner Glanz-Blotzheim in seinem Handbuch für Reisende in der Schweiz folgendes: „Das Mahl im Schweizer Gasthof ist seit langem besser als in Deutschland, aber auch (teuer). Zwei Schweizer Franken (zu 1 Fr. 40) bezahlt man gewöhnlich für jedes Mahl, sowohl mittags als abends, — nicht nur in den Gasthäusern der Städte und Städtchen, sondern auch in den Wirtschaften an der Landstrasse; doch wird an vielen Orten das Nachtsessen geringer angeschlagen. Für ein Zimmer über die Nacht bezahlt man selten weniger als 30 Kreuzer (zu 3/2 Cts.) bis einen Franken, oft viel mehr. Dieses zusammen beträgt mit dem Frühstück, ohne die Trinkgelder, die stark im Schwunge sind, ohne Lohnbediente und Kleinigkeiten, täglich 5 und einen halben Franken (gleich 7 Fr. 70 Cts.) Wer, wie es ratsam ist, des Mittags wenigstens die grosse Wirtstafel meidet und sich mit wenigem begnügt, auch am Vormittag und ein paar Stunden vor dem Nachtsessen was speist, wie es der Fussgänger bedarf, kommt etwas willfährer durch. — Eine Kutse oder Chaise mit zwei Pferden, der Unterhalt der Pferde und des Knechtes, aber nicht sein Trinkgeld inbegriffen, kostet täglich 12 Schweizer Franken (gleich 16 Fr. 80 Cts.); wenn der Eigentümer unverändert oder die Tagereise sehr eigentümlich ist, noch mehr. — Wer in den Gasthöfen auf seinem Zimmer speist, bezahlt das Doppelte, und noch mehr, wenn es zu ungewöhnlicher Zeit geschieht.“ Im Jahre 1847 bezahlte ein Zürcher Student der am Jahresfeste des Zofinger Vereins im Gasthof zum Ochsen in Zofigen: 1. Für drei Nachtquartiere 1 Fr. 5 Batzen (zu 14 Cts.), 2. Für zwei Mahlzeiten 3 Fr., 3. Für Trinkgeld 1 Fr.; zusammen also 5 Fr. 5 Batzen (gleich 7 Fr. 70 Cts.) Und ein anderer Student zahlte bei gleichem Anlasse 1885 für Logement 3 Fr., Bankett 3 Fr. 50, Kommerz 3 Fr. 50, Trinkgeld etc. 2 Fr., zusammen 12 Fr.