

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 9 (1900)
Heft: 43

Artikel: Einfluss der Korke auf den Geschmack der Flaschenweine
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-523172>

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: 03.04.2025

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

Erscheint am Samstag

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 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechender 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 und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

9. Jahrgang | 9me Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hoteliers

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

L'entretien des cochers et des guides.

En réponse à cette question, nous recevons l'épître suivante, dont nous mettons quelque peu les passages les plus savoureux:

Dans le n° 39 de l'organe de notre société, un de nos collègues demande des éclaircissements sur la conduite à tenir par l'hôtelier, au point de vue des prix, envers les cochers et les guides qui lui amènent des étrangers soit pour la table d'hôte, soit pour loger.

Je suis curieux de voir combien de mes confrères pigeront à propos d'ensuivre leur opinion à ce sujet. Tous ceux qui ne connaissent pas ce genre de parasites ou qui ont la chance de ne pas avoir à s'inquiéter d'eux, garderont un silence prudent; quant à ceux qui ne sont pas en mesure d'éviter ce fléau, la plupart d'entre eux dépendent à tel point de ces hôtes incommodes, l'égoïsme et la concurrence sont si développés, la générosité (notre correspondant fait usage d'une autre expression) est tellement invétérée, qu'il ne faut guère s'attendre non plus à les voir exprimer leur avis; quelques jeunes peut-être, qui ont, de la charge occasionnée par ce système et de son indignité, un sentiment plus vif que les vétérans de la profession, feront-ils exception, mais ils ne sauraient prétendre jouer aux réformateurs.

Nous agissons et nous nous nous défendons, il est vrai, soit en petit comité, soit en grandes associations, contre toutes les chicanes officielles, policières, fiscales et bureaucratiques, contre les annonces trompeuses et autres abus sociaux, mais bien peu jusqu'à présent ont osé s'élever contre le système des pilotes, des guides et des cochers. Et pourquoi? Parce que ce système ne frappe que la catégorie restreinte des hôteliers des hautes vallées, des montagnes et des lieux d'excursion, et que le grand nombre des épargnés se dit: Aide-toi toi-même! Et si l'on a essayé par ci par là, comme le dit l'auteur de la question, de mettre en pratique cette légitime défense, sans arriver cependant, malgré les amendes conventionnelles, à la faire sortir de l'état de lettre morte, à plus forte raison en sera-t-il de même d'un tarif déterminé, dont l'observation ne serait dictée que par une obligation morale; car le gressateur de profession ne connaît pas ce genre d'obligation.

Il y a 35 ans environ, j'étais premier sommelier de l'hôtel X, dans un centre de touristes bien connu de l'Oberland bernois; mon patron aurait pu, s'il avait eu un peu plus d'humanité et de solidarité, rester maître de la place et se gêner roi du pays; mais dépourvu de ces qualités nécessaires à l'hôtelier, il ne sut que provoquer la concurrence, qui ne se fit pas faute d'acheter, à beaux deniers comptants, la sympathie des pilotes, des guides et des cochers — ce qui ne fut pas difficile, car mon patron avait réussi à s'aliéner une bonne part de cette sympathie — et cette mesure décida à peu près de son sort. C'est là un petit exemple de la manière dont naissent ces sortes de choses; en effet, le premier qui se trouve sur place considère tous ses concurrents comme des usurpateurs, des gate-métiers, bref comme ses pires ennemis, contre lesquels toutes les armes sont permises, même les plus détestables. On a vu des exemples analogues du temps de la Regina Montium. Je me souviens que, voici bien des années, le propriétaire d'un hôtel de montagne, mis en demeure de justifier un bilan défavorable, fut à même de prouver que l'entretien des parasites dont nous parlons lui avait causé une perte annuelle de 20,000—22,000 francs. Il était absolument impossible à cette époque, disait-il, de se soustraire à ce genre de dépenses; il régnait alors une véritable épidémie pour le record du grasseage. On avait en outre le grand tort de laisser trop de liberté aux employés,

parmi lesquels on trouvait toujours des mains tendues. — Il ne peut guère être question d'établir un tarif général pour l'entretien des cochers et des guides, tel que le réclame l'auteur de la question, l'influence des conditions locales est trop puissante; la seule issue, c'est que les associations locales, ou les premiers intéressés, s'entendent entre eux pour établir un tarif; et si les amendes conventionnelles sont impuissantes, il devrait être entendu que tout signataire qui peut être convaincu d'avoir rompu son engagement, pourra être traité publiquement de canaille par ses co-signataires, sans avoir le droit de recourir en justice pour diffamation.

Wozu Bankier sein?

Ueber die fatale Lage, in die der Gasthofbesitzer durch die Zumutung gerät, Checks in Zahlung zu nehmen und auf diese Weise der Bankier seiner Gäste zu werden, schreibt die Hotel-World (London):

Das Checksystem der Banken, wie es in England gehandhabt wird, ist zweifellos ein grosser Vorteil für den Geschäftsverkehr, aber es führt ebenso auch grosse und schwere Missstände mit sich. Die Leichtigkeit, mit der Bankkonten eröffnet werden, setzt alle Schichten der Bevölkerung, selbst solche, die weder Kapital noch Ruf besitzen, in den Stand, ihren Bankier zu haben. Das Checkbuch ist zu Wünschelrute geworden und die Versuchung, durch eine so einfache Bethätigung, wie die Ausgabe von Papier, sich Geld zu verschaffen, liegt dem Hartbedrängten wie dem Zahlungsunfähigen stets ausserordentlich nahe. Betrügereien mit Checks, zuweilen gesetzlich fassbar, viel mehr aber unfassbar, sind tägliche Vorkommnisse im ganzen Lande, und die Hotelbesitzer, sowie deren Geschäftsführer bilden den grössten Teil der Leidenden. Reisende beschreiben ein Stück Papier, nicht nur um damit ihre Rechnungen zu bezahlen, sondern sogar zur Beschaffung ihrer Reisebedürfnisse, und sie fühlen sich beleidigt, wenn ein vorsichtiger Geschäftsleiter, dem sie gänzlich unbekannt sind, es ablehnt, ihnen ihren Check zu diskontieren.

Wozu soll der ohnehin fast überlastete Hotelgeschäftsmann auch noch diese Last auf sich nehmen? Er hat keinen Nutzen davon, wenn er den Bankier spielt, sondern unterstellt sich im Gegenteil einem grossen Risiko. Was soll ihn daher reizen, sich als Bankier gebrauchen zu lassen und Checks einzukassieren? Das ist nicht sein Geschäft! Dänen, die er kennt, mag er auch bei solcher Gelegenheit entgegenkommen, wie es jeder andere Kaufmann tun würde, aber das ist durchaus kein Grund dafür, dass nun auch der zufällige und ihm unbekannte Reisegast das Recht haben sollte, gleiches beanspruchen zu können.

Die Verluste durch Annahme von Checks sind in England weit bedeutender, als man gewöhnlich annimmt. Dem allgemeinen Missbrauch, der mit den gebotenen vorteilhaften Bankeinrichtungen getrieben wird, sollte deshalb durch Gesetz entgegengetreten und die Verüben des Missbrauchs sollten mit schweren Strafen belegt werden. In anderen Ländern bezeugt die Thatsache von dem Besitze eines Bankkontos, dass der Betreffende vermögund und ansässig ist, in England aber stehen Wenige niedrig genug, um kein Checkbuch zu haben.

Auch das Gesetz, die Checks betreffend, ist in England sehr lax; alle Schwierigkeiten scheinen errichtet zu sein, um dem beschwäderten Inhaber die Anstellung und Durchführung einer Klage unmöglich zu machen. Solange der Ausseller eine auch nur mässige Hoffnung auf erwartete Einlösung des begebenen Checks vorschützen kann, ist er schuldlos und erhält die Verschaffung von Geld unter falschen Vor-

spiegelungen nur den Charakter einer gewöhnlichen Zivilsache, der das Strafgesetz nichts anzuhängen vermag.

Diese Lage der Dinge ist höchlich unfair und die Hotelgeschäftsmänner sollten es ablehnen, Checks von Unbekannten zu nehmen. Der vernünftige Reisende weiss, dass die Verweigerung der Annahme von Checks in keiner Hinsicht einen Tadel ausdrückt, sondern nur eine selbstverständliche, geschäftliche Vorsicht ist gegenüber nicht berechtigten Anforderungen, mit denen Reisende unverantwortlich an die Hotels herantreten.

Einfluss der Korke auf den Geschmack der Flaschenweine.

Es ist allgemein bekannt, dass der Geschmack von Flaschenweinen durch die Korke verdorben werden kann. Der dem Weine anhaftende Korkgeschmack kann mehrerlei sein, wie: 1. der eigentliche Korkgeschmack, 2. der Schimmelgeschmack, der von einem im Korke als Saprothit vorhandenen Schimmelpilze herührt, 3. möglicherweise der Geschmack des bei der Korkfabrikation angewendeten Phenols oder Kreosots, oder 4. ein Geschmack, der infolge der Anwendung von speziellen Korken an dem Weine haften bleibt.

Betrachten wir näher die Ursachen dieser fremden Geschmäcke.

Der ausserwählte Kork von 1. Qualität besitzt die hochgeschätzte Eigenschaft, dass er dem Weine gar keinen Nebengeschmack verleiht. Doch gibt es einen, in gewissen Böden gezeuhten Kork, welcher dem Weine nach einigen Jahren den eigentümlichen Nebengeschmack verleiht, der das Ulmenholz oder Fichtenholz zur Erzeugung von Fassauben untauglich macht. Ein solcher Kork verliert durch keinerlei Präparation diese schlechte Eigenschaft, die noch dazu vor dem Gebrauche gar nicht wahrzunehmen ist.

Es giebt aber auch einen Kork, welcher durch den Umstand verdirbt, dass er noch an Baume einer sehr nassen Witterung ausgesetzt war und dieser verleiht dem Weine einen schwachen Geruch von Oneis. Jedoch ist dieser Geruch nur bei Weinen von einem sehr delikaten Aroma zu unterscheiden.

Noch viel schlimmer ist es aber, wenn der Wein einen Schimmel- oder Fäulnisgeschmack von einem Korkmaterial her, das sich an fallenden Stämmen gebildet hat. Das dem Schimmelgeruch verbreitende Mycelium solcher Korke bildet sich meistens an der äusseren unversiegelten Fläche der in den Flaschen steckenden Korke und dringt dann zwischen dem Korke und der Glaswand der Flasche bis zum Weine, vermischt sich mit demselben und verleiht ihm einen unangenehmen Nebengeschmack. Durch die bei den Champagnerflaschen angewendeten guten Korke kann der Schimmel nur nach einer längeren Zeit dringen, denn die Verkorkung ist hier sehr fest.

Der 32 Millimeter im Durchmesser starke Kork wird zu 17 bis 18 Millimeter zusammengepresst in die Flasche gezwungen und kann deswegen auch das Schimmelmycelium nur nach einigen Jahren durch das solcheweise verdichtete Korkgewebe durchdringen. Später, nachdem der Kork seine Elastizität eingebüsst hat, wird er auch für den Schimmel durchdringbar.

Das Hilfsmittel gegen dieses Uebel ist, die Flasche mit Staniolithchen zu versehen, was längst im Gebrauch ist; umständlicher, aber noch besser ist es, die Oberfläche der Korke mit Siegelack von der Luft abzuschliessen.

Es kommt vor, dass dem Champagner, auch wenn er mit authentischen guten Korken verkorkt

ist, ein Nebengeschmack anhaftet. Dieser Nebengeschmack rührt vom ersten Korke her, welcher in der Zeit des Gährens in der Flasche steckte. Bekannterweise wird die Gährung bei dem Champagner in den verstopften Flaschen fortgesetzt und beendet. Unterdessen sammelt sich das Lager im Halse der Flasche an der unteren Fläche des Korkes. Der Arbeiter, der die Flaschen öffnet und sie vom Satze reinigt, hat auch die Korke zu untersuchen, ob ihnen kein Schimmelgeruch anhaftet. In manchen Fabriken wird den Arbeitern dafür eine Zulage von 10 Centimes pro Kork bezahlt.

Zwar sind die Arbeiter in dem Geschäft des „Korkriechens“ geübt, aber es geschieht doch, dass hier und da eine mit einem überlichschenden Korke infizierte Flasche in den Verkehr kommt. Kein Wunder, dass der stark beschäftigte Arbeiter, welcher in einer Stunde den Inhalt und die Korke von 60—80 Flaschen riechen muss, sich zuweilen täuscht. Auch geschieht es, dass die mit einem völlig gesunden Korke versehene Flasche mit dem Schimmelgeschmack des ersten Korkes auf den Tisch kommt.

In dem Material des Korkes sind kleine Löcher und Risse wahrzunehmen, welche nicht von Wurmschädigungen herühren, vielmehr als die natürlichen Kanäle und Öffnungen der Pflanzengewebe anzusehen sind. Die Risse dienen zum ersten Zufluchtsorte der Schimmelpilze, wie dieses mittelst eines Mikroskopes bei fast jedem nach Schimmel riechenden Korke nachzuweisen ist. Doch konnten diese Pilze noch in jener Zeit entstehen, da der Kork am Baume dem Regen und Schnee ausgesetzt war. Von den äusseren Seiten verschwindet der Schimmel von selbst, wenn der Kork an einem trockenen Orte aufbewahrt wird, doch bleibt er inwendig, und von seinem Vorhandensein nimmt weder der Korkfabrikant, noch der Wiederverkäufer Kenntnis. Solche Korke pflegt man mit Parafin zu präparieren. Parafin verhilft nämlich, dass der Schimmel zum Weine komme, indem es die Öffnungen des Korkes verschliesst.

Wenn der Wein trotz allem einen Schimmelgeruch bekommen hat, ist dem durch Tafelöl auf den allgemein bekannte Weise, dass man den Wein mit dem Oel zusammenrüttelt, abzuhelfen. Das Oel zieht unbedingt den üblen Geruch an sich. Von einer ähnlichen Behandlung des Champagners kann selbstverständlich nicht die Rede sein, da die geöffnete Flasche aller Kohlensäure verlustig gehen würde.

In speziellen Fällen kann der Wein auch Terpentingeruch vom Korke bekommen. Dieses Uebel ist meistens dem Umstand beizumessen, dass der verkorkende Arbeiter seine Korke in einer ungestrichenen Fichtenkiste hielt, an deren Wänden sich Harz anschlug.

Mathien führte einen Fall an, in welchem der Wein nach Phenol roch. Nach der Ursache suchend, fand er, dass die die gebrauchten Korken enthaltende Kiste im Eisenbahnmagazin an einer Stelle stand, wo man Phenol verschüttete. Der penetrante Geruch teilte sich dem Weine mit, trotzdem man die Korke dreissigmal vor dem Gebrauche gründlich wusch. Bei einer anderen Gelegenheit roch der Champagner nach Kreosot, welchen Geruch er auch von den Korken erhielt, und man konnte nichts anderes annehmen, als dass die Korke in einem Kreosotdünste enthaltenden Magazin standen, wo die Poren des Korkes dieselben in sich aufnahmen.

Aus dem Gesagten erhellt, dass der poröse Kork zur Absorption der verschiedensten Gerüche fähig ist, welche er dann, als Flaschenkork verwendet, dem Weine mitteilt.

Der Kork ist auch konservierbar und vor der Infektion vor solchen Gerüchen zu schützen, doch achten manche Korkproduzenten überhaupt nicht darauf. Da sie nur möglichst viel zu produzieren und den Ertrag ihrer Mühe haben

