De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **9 (1900)**

Heft 44

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-523175

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Basel, den 3. November 1900. * № 44. * Bâle, le 3 Novembre 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 entsprechendRabatt.
Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue
Revue Suisse des Hôtels

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
9. Jahrgang | 9me 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'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.

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

Mitglieder-Aufnahmen. Admissions.

Fremdenbetten
Lits de maîtres

Mr. Hermann Burkard, Directeur des Hôtels Beau-Séjour et Roseraie, Champel-Genève 180
Hr. Richard Matzig, Direktor, Kuranstalt Schönfels, Zugerberg (persönl. Mitglied).

A quoi bon faire le banquier?

Le journal Hotel-World de Londres fait, au sujet de la position désagréable dans laquelle peut se trouver placé le propriétaire d'hôtel auquel on demande de prendre des chèques en paiement et de se faire ainsi le banquier de ses clients, les remarques suivantes:

Le système des chèques tel qu'il est pratiqué par les banques en Angleterre, tout en offrant des avantages incontestables pour les affaires, n'en présente pas moins des inconvénients graves et sérieux. La facilité avec laquelle les banques ouvrent des comptes permet à toutes les classes de la population, même à celles qui ne possèdent ni capital ni réputation, d'avoir leur banquier. Le carnet de chèques est devenu une baguette magique, et les personnes qui sont aux prises avec des difficultés financières, avec l'impossibilité de faire honneur à leur signature, sont constamment hantées par la tentation de se procurer de l'argent par un moyen aussi simple que celui de l'émission de papier. Les escroqueries, tombant parfois sous le coup de la loi mais plus souvent encore insaisissables, commises au moyen de chèques sont à l'ordre du jour dans tout le pays, et les victimes sont en majorité des propriétaires d'hôtel ou leurs gérants. Les touristes qui signent un papier non seulement pour régler leurs notes d'hôtel mais encore pour solder leurs achats en voyage, se considèrent comme offensés lorsqu'un commerçant prudent, qui ne les connaît ni d'Eve ni d'Adam, refuse de leur escompter leur chèque.

Pourquoi l'hôtelier, déjà suffisamment chargé de besogne comme cela, se prêterait-il encore à ce travail supplémentaire? Il n'a aucun avantage à faire le banquier, au contraire, il encourt de ce fait un risque considérable. Qu'est ce qui l'engagerait donc à faire cet office d'encaisseur de chèques? Ce n'est pas là son métier! Il lui est loisible de rendre ce service aux clients qu'il connaît, ainsi que le ferait tout autre négociant, mais ce n'est pas une raison pour que le client de passage qui lui est inconnu puisse se croire en droit d'élever la même prétention.

Les pertes occasionnées en Angleterre par l'acceptation de chèques sont beaucoup plus élevées qu'on ne le croit généralement. C'est pourquoi l'on devrait parer à l'abus qui est fait des facilités offertes par les banques, par le moyen d'une loi punissant de peines sévères les auteurs de cet abus. Dans d'autres pays, le fait d'avoir un compte à la banque constitue pour le titulaire comme un certificat de résidence et de fortune, tandis qu'en Angleterre, il y a peu de personnes assez bas placées pour n'avoir pas un carnet de chèques.

La loi elle-même qui régit les chèques est en Angleterre d'une indulgence extraordinaire; il semble qu'on ait accumulé à plaisir les obstacles destinés à empêcher la victime d'une escroquerie de porter plainte et d'obtenir justice. Tant que le tireur peut prétexter une perspective, si minime soit-elle, de voir rembourser le chèque qu'il a émis, il est innocent, et l'extorsion de fonds à l'aide de manœuvres fallacieuses n'a que le caractère d'une affaire civile ne tombant pas sous le coup du code pénal.

Cette situation est inadmissible (unfair) et les propriétaires d'hôtel n'ont qu'une chose à faire, c'est de refuser les chèques émis par des inconnus. Le touriste raisonnable sait que ce refus n'implique aucune imputation désobligeante, mais simplement une mesure de prudence naturelle vis-à-vis des prétentions injustifiées que certains voyageurs trop exigeants élèvent à l'adresse des hôtels.

De l'influence des bouchons sur le goût des vins bouchés.

On sait que le goût des vins bouchés peut être altéré par les bouchons. Le goût de bouchon que présente le vin peut être de nature diverse, soit: 1. le goût de bouchon proprement dit, 2. le goût de moisi, provenant d'une moisissure ou saprophyte habitant le bouchon, 3. parfois le goût du phénol ou du crésol employé dans la fabrication des bouchons, ou 4. un goût provenant de l'emploi de bouchons spéciaux.

Considérons les origines de ces goûts étrangers.

Le liège choisi de 1re qualité présente l'avantage très-apprécié de ne communiquer au vin aucun arrière-goût quelconque. Cependant suivant les terrains de production il existe des lièges, qui communiquent au vin, au bout de quelques années, ce goût spécifique qui empêche l'emploi, pour la confection des douves, du bois d'orme ou de pin. On ne connaît pas de procédé pour débarrasser le liège de ce défaut qui ne se révèle qu'à l'usage.

D'autre part, il y a des lièges qui sont défectueux parce qu'ils ont été exposés, sur la plante même, à un temps très humide; ces bouchons communiquent au vin une legère odeur d'*oneis*, odeur qui n'est perceptible du reste que pour des vins possédant un bouquet très délicat.

Ce qui est bien pire, c'est le goût de moisi ou de pourriture que le bouchon peut communiquer au vin. Ces bouchons sont généralement fabriqués avec des lièges provenant d'arbres pourris. Le mycelium producteur de l'odeur de moisi se forme généralement à la surface extérieure non cachetée des bouchons et pénétre, à travers l'espace existant entre le bouchon et le col de la bouteille, jusqu'au vin auquel il se mélange, en lui prêtant un arrière-goût insupportable. Les bouchons excellents employés pour les bouteilles de champagne ne livrent passage au champignon qu'après un temps assez long, le bouchage étant dans ce cas presque hermétique.

En effet, le bouchon, dont le diamètre est de 32 millimètres, est réduit par la compression à 17 où 18 millimètres et engagé de force dans le col de la bouteille où il empêche pendant de longues années, grâce à sa dilatation, la pénétration du mycelium. Ce n'est que plus tard, lorsque le liège a perdu son élasticité, qu'il livre passage aux moisissures.

Pour remédier à ce mal, on a adopté depuis longtemps l'usage de coiffer les bouteilles avec des feuilles d'étain; un procédé un peu plus compliqué mais encore plus sûr est celui du goudronnage des bouchons.

Il peut arriver que le champagne, quoique pourvu de bouchons reconnus excellents, présente néanmoins un arrière-goût. Ce goût provient du premier bouchon qui a servi à fermer la bouteille pendant l'opération de la fermentation. On sait que la fermentation du champagne se poursuit et se termine dans les bouteilles bouchées. Le dépôt se rassemble dans le col de la bouteille à la surface inférieure du bouchon. L'ouvrier qui débouche les bouteilles pour les dégorger est chargé également d'examiner si les bouchons ne présentent pas d'odeur de moisi. Certaines fabriques paient à l'ouvrier, pour ce travail, un supplément de 10 centimes par bouchon.

Ces ouvriers, il est vrai, ont une grande habitude de ce genre de travail, mais cela n'empêche pas absolument la mise en circulation d'une bouteille affligée d'un bouchon présentant une mauvaise odeur. Il n'est pas étonnant qu'un ouvrier très-occupé, qui doit examiner, par heure, le contenu et les bouchons de 60—80 bouteilles, soit sujet de temps à autre à une défaillance. Du reste, il peut arriver aussi qu'une bouteille pourvue d'un liège absolument sain, présente à l'ouverture le goût de moisi du premier bouchon.

Dans le corps du bouchon, on remarque de petits trous et des crevasses qui ne sont pas le fait des vers, mais représentent les ouvertures et les canaux naturels du tissu végétal. Ces crevasses servent de premier refuge aux saprophytes qui peuvent y être décelés, à l'aide du microscope, dans presque tous les bouchons sentant le moisi. Cependant, ces champignons ont parfaitement pu naître du temps où le liège était exposé, sur la plante même, à la pluie et à la neige. Ils disparaissent spontanément des surfaces extérieures du bouchon quand celui-ci est conservé à l'abri de l'humidité, mais la végétation continue à l'intérieur, sans que l'œil du fabricant ni celui du négociant ne parvienne à la découvrir. Généralement, on traite ces lièges à la paraffine, qui a pour effet d'obstruer les pores du bouchon et d'empêcher la moisissure de pénétrer jusqu'au vin.

Si malgré toutes ces précautions le vin a pris un goût de moisi, on peut y remédier par le moyen bien connu qui consiste à l'agiter avec de l'huile de table; celle-ci absorbe infailliblement toute mauvaise odeur. Naturellement, il ne saurait être question de traiter ainsi le champagne, qui y perdrait tout son acide carbonique.

Dans certains cas, le bouchon peut communiquer au vin une odeur de térébenthine. Cela provient généralement du fait que l'ouvrier chargé du bouchage tient ses bouchons dans une caisse de sapin brut, dont les parois ont laissé suinter de la résine.

Mathieu cite un cas où le vin avait une odeur de phénol. En recherchant la cause de ce phénomène, il trouva que la caisse qui avait contenu les bouchons ayant servi au bouchage avait été placée, au dépôt du chemin de fer, à un endroit où l'on avait répandu du phénol. L'odeur pénétrante de ce produit se communiqua au vin, bien qu'on eût pris la précaution de laver les bouchons avec soin et à trois ou quatre reprises avant de s'en servir. Dans un cas analogue le champagne avait une odeur de créosote qui provenait des bouchons, et force fut d'admettre que ceux-ci avaient séjourné dans un local renfermant des vapeurs de créosote, qui avaient été absorbées par les pores du liège.

Il ressort de ce qui vient d'être dit que le liège, grâce à sa porosité, est capable d'absorber les odeurs les plus diverses et de les communiquer ensuite au vin pour le bouchage duquel il est utilisé.

Il y a des moyens de préserver le liège et de le protéger contre l'infection par les mauvaises odeurs, mais nombre de producteurs n'y prêtent aucune attention. Leur but unique étant de pousser autant que possible leur production et leur vente, ils emploient pour la manipulation du liège les procédés les plus simples et les moins coûteux. Le liège brut est entassé en grands monceaux dans des cours où il est exposé à toutes les intempéries, fréquemment même à être souillé par les excréments de la volaille.

Souvent aussi les fabricants de bouchons commettent, lors du mouillage préalable nécessaire pour la division du liège, la faute de laisser ce dernier tremper trop longtemps, sans avoir soin ensuite de le soumettre à une dessiccation complète. Certains fabricants cherchent à améliorer la qualité de leurs bouchons par un traitement à l'éther, et ne réussissent qu'à les abîmer, l'odeur de l'éther se communiquant infailliblement au vin.

Il a été de mode pendant un certain temps d'employer le bouchage au caoutchouc. Les fermetures de ce genre ont été employées d'abord pour les eaux minérales, puis pour la bière, et de nos jours on trouve aussi des vins bouchés à l'aide de boutons de porcelaines fixés à des ressorts d'acier et munis d'anneaux de caoutchouc. Ce mode de bouchage est commode et expéditif, mais le caoutchouc communique au vin un goût très désagréable.

D'une manière générale, nous ne possédons encore, pour le bouchage du vin, aucun système qui ne présente, d'une manière ou de l'autre, de graves inconvénients. C'est à cette circonstance qu'il faut attribuer le grand nombre de systemes de fermetures que l'industrie cherche à lancer et qui sont presque tous refusés par les œnologues.

Les fermetures à pièces de fer émaillé communiquent souvent au vin un goût de fer ou d'encre; en effet, l'émail est sujet à être endommagé pendant l'opération du bouchage; le vin attaque alors les parties mises à nu et produit, en se combinant avec le fer, un mélange qui a un goût d'encre et qui colore en noir le contenu de la bouteille.

(Rhein.-Westf. Ztg.)

Ein seltsames Diner fand kürzlich, wie eine englische Zeitschrift erzählt, bei einem reichen Engländer in Birmingham statt. Alle Gerichte hatten die patriotischen Farben Roth, Weiss und Blau. Das Hauptgericht war ein patriotischer Kartoffelsalat, der in Form einer grossen Festung serviert wurde, das Rot hatte man aus der Runkelrübe gewonnen, das Weiss wurde durch die Samenkartoffeln präsentiert und das Blau durch blau gefärbte Kartoffeln. Die Kanonen des Forts waren durch Trüffeln dargestellt. — Ein Junggesellen-Diner in Grün wurde von einem patriotischen Irländer in New-York veranstaltet. Das Esszimmer war mit grünen Draperien geschmückt, grüner Fries diente als Tischtuch. Die Gläser und das Porzellan hatten dieselbe Färbung, und selbst die Gäste trugen Röcke in der Nationalfarbe. Im Laufe des Abends schenkte der Wirt jedem seiner Gäste eine kleine Smaragdnadel in der Form eines Shamrock zur Erinnerung an dieses grüne Diner. — Das Oxford- und Cambridge-Bootrennen veranlasste vor einigen Jahren einen excentrischen Engländer, der dabei eine beträchtliche Summe gewonnen hatte, ein Diner in Blau, in der vorherrschenden Farbe der siegreichen Partei, zu veranstalten. 12 Gäste waren erschienen, die Toiletten der Damen waren aus blauer Seide und die Anzüge der Herren hatten die gleiche Farbe. Die Wände waren mit den Farben der Sieger behängt, der Teppich war azurblau, und die Decke war zu diesem Diner in der Färbung eines wolkenlosen Himmels bemalt. Die Gerichte, die auf zartem, türkischblauen Porzellan serviert wurden, mussten mit der Dekoration übereinstimmen; kein Fleisch wurde auf den Tisch gebracht, das nicht mit dem himmelblauen Ton der Umgebung harmonierte. — Ein weisses Diner gab einmal die Herzogin von Valenzia ihren jungen Nichten und ihren unverheirateten Freundinnen. Die Gäste waren alle weiss gekleidet mit gepudertem Haar; das Tafelservice war weiss, ebenso war der Blumenschmuck ganz in Weiss gehalten; die Diner trugen weisse Livréen. — Das glänzendste farbige Diner wurde aber vor einiger Zeit im Londoner Savoy Hotel von einem glücklichen Spieler veranstaltet, der in Monte Carlo Rouge et Noir durch wiederholtes glückliches Setzen auf Rot ein grosses Vermögen erworben hatte. Der Speisesaal war eine vollendete Studie in Rot. Der Teppich und die Stühle waren rot, das Tischtuch war rot und