

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 2 (1893)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Konserven  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-521734>

### **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:** 14.02.2026

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

Da nun das Fleisch geängstigter Tiere weit schneller in Fäulniß übergeht, wie das Fleisch normal geschlachteter Tiere; da ferner im faulenden Fleisch bestimmt sogenannte Fleischgifte (Ptomaine) nachgewiesen sind, und deren Gesundheits-Gefährlichkeit für den Menschen dargethan ist; da endlich vielfach Fleisch-, Fisch- oder Muschelvergiftungen vorkommen, ohne dass in den genossenen Objecten Fleischgift nachweisbar ist, da schliesslich der Hautgout bei starkem Auftreten das Fleisch ebenfalls gesundheits-

Nach Berechnungen, die ich angestellt habe, bezieht sich der Bedarf an Erbsen seitens der Mitglieder der Schweizer Hotelier-Vereins approximativ auf 22,500 Büchsen per Jahr. (Wenn Sie diese Zahl verdoppelt hätten, wären Sie der Wahrheit jedenfalls näher gerückt. D. Redakt.) Ein Abkommen unter günstigen Bedingungen liesse sich insofern leicht treffen, als es absolut nicht notwendig wäre, den ganzen Bedarf auf einmal zu decken, sondern jedes Mitglied hätte von zwei Qualitäten die ihm konvenierende zu bezeichnen und die successive Lieferzeit schriftlich zu bestimmen, in welchem Falle für beide Teile die Kosten der Reisespesen in Wegfall kämen.

Um so affallender ist die weitverbreitete Geschmacksvorurtheil, das Wildpret erst dann für den menschlichen Genuß begehrenswert und reif zu erklären, wenn dasselbe vollständig reif zum Fressen ist. Der gesunde Menschenverstand sagt es eigentlich selbst, dass Fleisch, welches riecht und seine Farbe verändert hat, verdorben ist und zum Genuß für den Menschen nicht mehr zugelassen werden dürfte, weil es nicht nur zur Ernährung wertlos, sondern sogar gesundheitsschädlich ist. Wohl kann man durch Versuche unter Anwendung von Natron, Salicyl oder Borsäure den Fäulnisgeruch teilweise entfernen, allein dieses Verfahren berührt nur das Aeußere, nicht das Innere des Fleisches und vermag keineswegs die Ptomaine zu entfernen. Um das Wildfleisch mürbe zu machen, brauchen es nicht Tage lang zu hängen und zu verderben; durch zweckmäßiges Verfahren läßt es sich gedielt und auch schmackhaft bereiten, ohne dass es eine Spur von Fäulnis-Geruch annimmt. Faules Wild darf gesundheitspolizeilich nicht anders behandelt

**E. G. in H.** Auf Ihre freundliche Anregung hin haben wir die Rettungsleiter (Protector) am Hause des Fabrikanten besichtigt; dieselbe verdient wirklich das weiteste Interesse und allgemeine Einführung im Sinne grösstmöglicher Sicherheit der Gäste. Wir waren erstauet über die leichte und sichere Handhabung der ganz in Eisen gebauten und daher ausserordentlich stabilen Leiter. Sinnreich ist auch das damit in Verbindung gebrachte elektrische Läutewerk, welches beim Öffnen der Leiter die in den einzelnen Stagen befindlichen intensiv und anhaltend klingenden Glocken betätigt. Wir haben uns auch davon überzeugt, dass die geschlossene Leiter die Fassade eines Gebäudes wirklich nicht verunziert, da dieselbe etwa wie ein Känelrohr aussieht und erst in nächster Nähe von einem solchen unterschieden werden kann. Der Preis richtet sich natürlich nach der Höhe des Gebäudes und scheint uns derselbe nach dem eingesehenen Tarif verhältnissmässig sehr bescheiden.

werden als faules Fleisch überhaupt. Ein Unterschied zwischen geringgradiger und hochgradiger Fäulniß ist auch hier durchaus unzulässig. Die in manchen Kreisen anzutreffende Meinung, Wild müsse einen gewissen Grad von Verwesung (Hautgout) besitzen, bevor es für die Tafel reif sei, ist nur ein Beweis dafür, welchen Entartungen selbst die natürlichsten Empfindungen unter dem Einfluss einer unverständigen Mode ausgesetzt sind. Alle Welt hat einen unüberwindlichen Ekel vor stinkenden Nahrungsmitteln und der gebildete Mensch isst dennoch Wild, weil er glaubt, es gehöre das zum guten Ton. Wenn auch die Wissenschaft von der Fleischfäulniß noch viele Lücken hat, so steht doch jetzt schon soviel fest, dass der Genuss von faulem Fleisch die Gesundheit schädigen kann. Es darf deshalb nicht im Handel geduldet werden. Die Polizei des Fleischmarktes hat das faule Fleisch unachtsamlich zu verfolgen. Der Einwand, dass das mit Hautgout versehene Wildpret den Feinschmeckern besonders zusage, ist für die Handhabe der Polizei völlig bedeutungslos. Wer faules Fleisch für seine Küche braucht, der mag das angekaufte frische Fleisch so lange hinstellen, bis es den begreifenden Geruch angenommen hat. Die Befriedigung eines solchen Gelüstes ist Privat-Angelegenheit (wird aber Gegenstand des Straftrahers, wenn andere, selbst Familien-Angehörige, durch den Genuss in Mitleidenschaft gezogen werden). Im Handel soll kein überliechendes Fleisch geduldet werden. (s. D. Fleischer-Ztg. 4.)