

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Einige Winke betr. die Aufbewahrung der Butter  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540864>

#### 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:** 19.02.2026

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

grossen Impuls zu geben. Die Frequenz hatte sich um über 70% gehoben und war seit letztem Jahr ausgezeichnet. Das Haus war bei seiner grossen Schweizer- und Internationalen Kunstschaft außerordentlich beliebt, und der Umstand, dass in zunehmendem Masse auch die Basler Gesellschaftskreise ihre grossen und kleineren Anlässe im Savoy Hotel Univers abzuhalten pflegten, zeugt für die Beliebtheit des Hauses auch bei dem baselstädtischen Publikum und für die Sympathien, denen sich dessen Direktion überall freute. Das Etablissement schliesst am 1. März für voraussichtlich 2 Jahre seine Pforten als Hotelbetrieb, worauf am 1. April die Internat. Zahlungsbank dort ihre Tätigkeit eröffnet.

## Einige Winke betr. die Aufbewahrung der Butter

Das Verfahren der Butteraufbewahrung ist nicht ganz dasselbe wie bei Fleisch, Eiern und Fischen.

Die Kälte erhöht die Widerstandskraft gegen die chemischen Vorgänge, welche das Ranzigwerden zur Folge haben, und entwickelt sie zu ihrem Maximum. Die Kälte gestattet, wenn bestimmte Voraussetzungen Beachtung finden, die Butter mehrere Wochen, ja unter besonders günstigen Verhältnissen sogar monatelang, vor dem Verderben zu bewahren.

Da in der Butter enthaltene Wasser enthält stets verschiedene Substanzen, Zucker, Kassin, die selbst sehr gärungsfähig, die Vervielfältigung anderer Keime sehr begünstigen.

Wird der Butter das Wasser möglichst entzogen, so kann sie bei -6 Grad Celsius mehrere Monate vollkommen frisch erhalten werden. Freilich hat sie dann doch nicht denselben Wert wie wirklich frische Butter und dürfte eigentlich nicht unter derselben Bezeichnung in den Handel kommen.

Die Hauptrolle bei der Veränderung der Butter im Laufe der Zeit spielen die Mikroben, die ihre Zersetzung herbeiführen. Es muss also betont werden, dass die Butter nur unter dem Einfluss verschiedener Mikroorganismen ranzig wird. Alle in der Butter befindlichen Mikroben können aber nur im Kontakt mit der Luft leben und damit ist erklärt, dass die Zersetzung der Butter von aussen nach innen vor sich geht. Daher ist es ratsam, die Butter möglichst hermetisch von der Luft abzuschliessen und ihr ein möglichst kleines Volumen zu geben. Ferner muss der Kampf gegen die Mikroben sogleich nach dem Entstehen der Butter, am besten sobald sie der Maschine entnommen wird, beginnen. Die Landbutter wird im allgemeinen schneller als andere ranzig, weil zu ihrer Herstellung mehr oder weniger alter Rahm und Milch verwendet wird, die zuviel Säuren und Kasein in sehr hohen Proportionen enthalten. Die sogenannte Zentrifugenbutter dagegen wird mit Milch mit normalem Säuregehalt hergestellt und gibt, dank ihrer guten Durcharbeitung beim Waschen sehr viel Kasein ab und enthält wenig Wasser.

Aber selbst schlecht bearbeitete Zentrifugenbutter hält sich immer noch besser als Landbutter, selbst wenn sie in zu warmem Raume verarbeitet wurde. Am besten halten sich die pasteurisierten Butterarten.

Trockene Kälte ist für die Entwicklung der Mikroben ungünstig. Die Butter muss in vollkommen Dunkelheit aufbewahrt werden. Die schützende Hülle besteht am besten aus Pergamentpapier, Blechbüchse oder Holzkiste.

Wie schon erwähnt, ist die Kälte bezüglich der Butteraufbewahrung sehr wichtig, doch muss auch in dieser Beziehung mit einer gewissen Vorsicht vorgegangen werden. Eine Kälte von -4 Grad bis -6 Grad Celsius z. B. macht den Mikroben das Gedeihen in der Butter schwer, verzögert also ihre Entwicklung und Einwirkung auf die Butter.

Im allgemeinen muss gesagt werden, dass, wenn man eine Kühlung der Butter gleich nach Austritt aus den Maschinen, auf einige Grade unter Null, bei einem kurzen Übergange auf ca. 2 bis 4 Grad Celsius voraussetzt und noch für Dunkelheit und trockene Luft bei guter Verpackung sorgt, ihre Konservierung mit Sicherheit für einige Zeit verbürgt werden kann; doch muss bedacht werden, dass die schädlichen Keimwirken in der Butter durch die erwähnten Vorsichtsmassregeln nur verlangsamt und behindert werden, nicht aber vollständig ausgeschieden werden können, also bei wieder eintretenden günstigeren Bedingungen für die Keime weiter lebensfähig bleiben.

Der Kontakt einer feuchten Umhüllung (Papier oder gar Stoff) ist äusserst schädlich, wenigstens wenn die Butter nicht einer stärkeren Kälte ausgesetzt wird. Die Feuchtigkeitsportion darf 75-80% betragen.

Die Formung von zu grossen Butterstückchen ist auch zu vermeiden, um das völlige Gefrieren und die gute Unterbringung im Gefrierraume zu gestatten.

Verschiedene Versuche haben bewiesen, dass die tadellose Aufbewahrung der Butter (ungesalzen) eine dauernde Temperatur bei -5 bis -6 Grad Celsius verlangt.

Nun wirkt aber zu grosse Kälte ungünstig auf die Masse ein; sie kann außerdem nur schwer erzielt werden und es ist recht schwierig, eine hohe Kälte dauernd im Gefrierraume ohne Schwankungen zu erhalten.

In Frankreich wie auch in England scheint ein Kältegrad zwischen -4 bis -6 Grad Celsius derjenige zu sein, der am meisten verwendet wird und die besten Resultate ergibt.

Handelt es sich dagegen um eine Aufbewahrung von kurzer Dauer, so erweist sich eine Temperatur von +2 bis +4 Grad Celsius als genügend, um die Gärungsprozesse aufzuhalten. Die erwähnte Temperatur wird allgemein verwendet, wenn die Butter 2 bis 10 Tage frisch erhalten werden soll.

Die Aufbewahrung der Butter mit Hilfe der Kälte erweist sich hauptsächlich bei guter Zentrifugenbutter als sehr wertvoll, während die durch die Kälte erzielten Resultate bei Landbutter nur sehr geringe und in sehr vielen Fällen überhaupt nicht vorhanden sind.

Gute Zentrifugenbutter kann bei -6 Grad Celsius zwei bis drei Monate aufbewahrt werden, bei 0 Grad Celsius einen Monat bis 6 Wochen. Ist die Butter in Büchsen hermetisch von der

Luft abgeschlossen, kann sie, wenn sie tadellos bearbeitet wurde, länger als drei Monate in vollkommenem Zustand erhalten werden.

(„Schweizer-Bauer“.)

## Sektionen

### Hotelverein Lugano und Umgebung

(M.) In ihrer Generalversammlung vom 31. Januar genehmigte die Sektion Lugano die Jahresrechnung 1929. Der am 30. November gewählte neue Vorstand übernahm mit dieser Sitzung statutengemäß die Vereinsgeschäfte. Dem von der Präsidentschaft zurücktretenden Herrn Innocente Cereda vom Hotel Walter wurde die sorgfältige und äusserst mühsame Arbeit zum Wohle des Vereines bestens verdankt. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

HH. Walter Fassbind, Hotel Continental-Beauregard, Präsident;

Innocente Cereda, Hotel Walter, Vize-

Präsident;

Otto Ritschart, Hotel Ritschart und Villa

Savoy, Sekretär;

Hans Gerber, Hotel Gerber, Vize-Sekretär;

Hermann Wyss, Hotel Carlton Villa Moritz,

Kassier;

A. R. Zähringer, Park-Hotel, Mitglied;

Guido Clericetti, Hotel Majestic, Mitglied;

Giovanni Müller, Hotel Müller, Rechnungs-

revisor;

A. Maspoli, Hotel Fédéral, Rechnungs-

revisor.

### Sport und Veranstaltungen

#### VII. Kameliengest in Locarno.

Wie uns mitgeteilt wird, beschloss kürzlich die Bürgerversammlung von Locarno, das traditionelle Kameliengest, welches im Jahre 1929 wegen des Eidgenössischen Schützenfestes in Bellinzona ausgefallen ist, dieses Jahr wiederum abzuhalten, und zwar am 26. und 27. April. Der Anlass wird mit einem Festspiel und einem grossen Blumenkorso verbunden.

## Kleine Chronik

### Auslands-Chronik

#### Schweizer Hotelier in Jerusalem.

(Korr.) Seit Jahren macht sich unter den Touristenkreis das Bedürfnis nach einem erstklassigen Hotel in Palästina geltend, speziell unter den verwöhnten Gästen aus Amerika. So entschloss sich denn die ägyptische Hotelgesellschaft (Inhaberin der grossen Hotels in Ägypten), an deren Spitze Herr Charles Baehler steht, in Jerusalem ein grosses, erstklassiges Luxus-Hotel zu bauen, das bereits der Vollendung entgegen und unter dem Namen „König David“ auf nächste Saison eröffnet werden soll.

Als Direktor dieses Unternehmens wurde Herr Joseph A. Seiler aus Brig (Wallis) gewählt, der Sohn des verdienstvollen Oberwalliser Volksmannes, Nationalrat Dr. Alexander Seiler sel. Herr Joseph A. Seiler war verschiedene Jahre in Amerika tätig, dann im Hotel Baur a. Lac, Zürich, später im Hotel Beau-Rivage, Genf, und zuletzt seit drei Jahren als Direktor des Grand Hotel Assouan, wo er als tüchtiger Fachmann sehr geschätzt ist.

Wir gratulieren Herrn Seiler zu der ehrenvollen Wahl und wünschen ihm vollen Erfolg im heiligen Lande.

## Bäderwesen

### Lehrstühle für Balneologie in Italien.

Wie die „Tribuna“ mitteilt, hat der italienische Unterrichtsminister das von mehreren Seiten eingerichtete Gesuch um Errichtung von Lehrstühlen für Bäderheilkunde an den Universitäten des Landes abgelehnt, weil es „inopportunit sei, jetzt die Lehrstühle an den Hochschulen zu vermehren“. Die Antwort ist zweifellos von finanziellen Erwägungen bedingt. Ein medizinischer Mitarbeiter des italienischen Blattes verweist darauf, dass die Blüte des deutschen Bäderwesens damit zusammenhänge, dass Deutschland als erstes Land den Wert solcher akademischer Lehrstühle begriffen habe. Da auch Frankreich in der gleichen Richtung auftrete, könne Italien nicht mehr länger zurückbleiben.

K. K.

**Echte Korinthen haben eine intensive Blau-Schwarze Farbe: die Beeren sind klein, ihre Oberhaut zart, sie sind vollständig kernlos.**

GRIECHISCHE KORINTHNSYNDIKATIN „GENF“

## Zu verkaufen Chrysler

Mod. 80, Torpedo, 6-plätz., m. Lederpolsterung und gut verschliessbaren Seitentüren. Farbe dunkelrot, fabrikneu, ungefahren, weit unter Katalogpreis. Kleinerer geschlossener Wagen in gutem Zustande wird in Zahlung genommen. Anfragen gefl. unter Chiffre T 577 Z an Publicitas, Zürich.



## Tea-Room Patisserie - Chocolats

Importante et ancienne affaire à remettre à Genève. Situation unique. Ecrire Régle Météor S. A., rue Mont-Blanc 20, Genève.



ARAM erzeugt eine vorzügl. Schärfe ohne Abnutzung der Klinge. Äusserst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen grossen Küchenwarengeschäften. Alleiniger Fabrikant: Fab. Aram, Départ. Aram - Genève

## OTIS-

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

### OTIS-Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273  
Telephon Selinau 21.66

### Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce  
Telephon 29.321



Das Chalet Russe althekanntes Restaurant in Versoix, am Ufer des Sees, 8 km von Genf. Ist zu verkaufen.

Gezeichnete Gelegenheit für guten Chef. Offerten an Circa 3, Genf.



ARAM erzeugt eine vorzügl. Schärfe ohne Abnutzung der Klinge. Äusserst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen grossen Küchenwarengeschäften. Alleiniger Fabrikant: Fab. Aram, Départ. Aram - Genève

Wir übernehmen die Vertragliche Fertigung von

MAUSEN  
RATTEN  
KÄFERN  
WANZEN  
AMEISEN ETC.

Neueste geruchlose Verfahren, versteckt und unbedenklich.

DESINFECTA AG.

Ablösung Ungezieferentfernung

ZÜRICH TEL. SEL. 2330

Der Hotelieferant ist in Befahr

von andern Firmen überholt zu werden

wenn er nicht inseriert!

Für Hoteliers!

### Hotel A.-G. sucht einen Direktor

der geeignet ist, ein Hotel mit 180 Betten an aufstrebendem Fremdenverkehr der Zentral-schweiz, Sommer u. Winterbetrieb, selbständig zu leiten. Sprachkenntnisse, Jahresstelle mit Dienstanspruch auf ca. Anfang April. Offerten unter Chiffre G R 2208 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Chef de réception-Kassier

durchaus seriös, sprach- u. korrespond. gewandt, gut präsentierend und an Verkehr mit feiner Clientèle gewöhnt. Eintritt ca. Anfang Juni; bei Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison in Aussicht.

### Secrétaire-Buchhalterin

perfekte Stenotypistin bilanziisch, Buchhalterin, muss die englische u. franz. Sprache in Wort und Schrift beherrschen. Jahresstelle mit Dienstanspruch auf ca. Anfang April. Offerten unter Chiffre G R 2208 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hoteliers!

### Hotel A.-G. sucht einen Direktor

der geeignet ist, ein Hotel mit 180 Betten an aufstrebendem Fremdenverkehr der Zentral-schweiz, Sommer u. Winterbetrieb, selbständig zu leiten. Sprachkenntnisse, Jahresstelle mit Dienstanspruch auf ca. Anfang April. Offerten unter Chiffre G R 2208 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Friturepapiere Spitzenpapiere Eispapiere Papier servietten Serviettentaschen

Pergament imit. Butter-

brot-papiere, Einwickel-

papiere, Bindfaden

empfehlen

### Fritz Danuser & Co.

Zürich 6

Neue Beckenhoferstr. 47

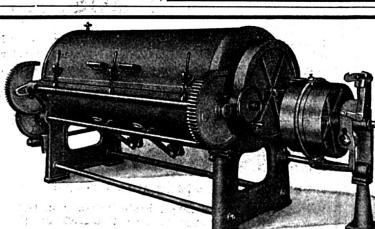
Infolge Krankheit

### zu verkaufen

18 Betten, Jahresbetrieb.

Für tüchtige Leute gutes Geschäft. Grosser Vereinsraum, Kapitalkasse Fr. 30'000.- möglich und erwünscht. Für tüchtige Fachleute Lebensstellung. Anfragen sind zu richten an Verwaltungsbureau Lüthi, Löwenstrasse 5, Zürich 1.

### Inserieren bringt Erfolg!



WASCHMASCHINEN in modernster Aus-

führung mit halbautomatischer Trommeldeleerung

ZENTRIFUGEN TROCKNEAPPARATE GLÄTTEMASCHINEN

J. DÜNNER A.-G.

WÄSCHEREIMASCHINEN-FABRIK

AARAU

GOLDENE MEDAILLE: SCHWEIZ.  
LANDESAUSTELLUNG BERN 1914

Auslands-Chronik

Schweizer Hotelier in Jerusalem.

(Korr.) Seit Jahren macht sich unter den Touristenkreis das Bedürfnis nach einem erstklassigen Hotel in Palästina geltend, speziell unter den verwöhnten Gästen aus Amerika. So entschloss sich denn die ägyptische Hotelgesellschaft (Inhaberin der grossen Hotels in Ägypten), an deren Spitze Herr Charles Baehler steht, in Jerusalem ein grosses, erstklassiges Luxus-Hotel zu bauen, das bereits der Vollendung entgegen und unter dem Namen „König David“ auf nächste Saison eröffnet werden soll.

Als Direktor dieses Unternehmens wurde Herr Joseph A. Seiler aus Brig (Wallis) gewählt, der Sohn des verdienstvollen Oberwalliser Volksmannes, Nationalrat Dr. Alexander Seiler sel.

Herr Joseph A. Seiler war verschiedene Jahre in Amerika tätig, dann im Hotel Baur a. Lac, Zürich, später im Hotel Beau-Rivage, Genf, und zuletzt seit drei Jahren als Direktor des Grand Hotel Assouan, wo er als tüchtiger Fachmann sehr geschätzt ist.

Wir gratulieren Herrn Seiler zu der ehrenvollen Wahl und wünschen ihm vollen Erfolg im heiligen Lande.

V. K.