

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 19

Artikel: Technische Bilder von der diesjährigen Mustermesse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540985>

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: 23.02.2026

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

Technische Bilder von der diesjährigen Mustermesse

a) Fortschritte im Bau des elektrischen Kochherdes.

Das nähere Betrachten der Stände führenden Firmen zeigte deutlich zwei Kategorien von konstruktiven Verbesserungen: solche, die sozusagen gemeinsame Errungenschaften sind, und andere, die lediglich von der einen oder andern Firma erzielt wurden und also als Individualprodukt zu bewerten sind. Gerne wird man vernehmen, dass allgemein die einzelnen Kochstellen eines Herdes mit jeder beliebigen grossen Kochplatte durch einfaches „Einsticken“ besetzt werden können. Ob die Platte nun 114 oder 220, 118 oder 140 mm Durchmesser hat: die Kontaktseinrichtungen sind nun durchwegs normalisiert. Jede Kochplatte kann also in denkbar kürzester Zeit gegen eine andere von grösserer oder kleinerem Durchmesser ausgetauscht werden, immerhin in dem überwältigenden Grenzbereich. Bei den Platten mit kleinerem Durchmesser als 220 mm können konzentrische Herdringe den ebenen Abschluss mit der Herdplatte bilden und folglich das einfache Verschieben der Pfannen ermöglichen. Fast allgemein wird die Herdplatte aufklappbar gemacht und aus gepresstem Blech hergestellt, um praktisch die Bruchsicherheit (Fallenlassen!) zu erhalten.

Die Emailierung umfasst vereinzelt den ganzen Herd, also ebenfalls die Herdplatte und das Ausziehblech (dieses auf der Innenseite wie auf der Außenseite) sowie die neuendrings bei kleineren Herden angebrachte rückseitige, etwa 40 cm über die Herdplatte geführte Abschlusswand, die das Beschmutzen der Küchenwand verhindern soll. Die Emailierung ist nicht nur ein vor trefflicher Rostschutz, sondern hat auch ästhetische Wirkung, indem sie in der Farbe ganz dem Küchenanstrich angepasst werden kann. Wir bemerkten z. B. im Stand der „Therma“ blau und grünmaillierte Herde, die in diesem Kleid keineswegs befremdend wirkten.

Allgemein hat der Bratofen seinen Platz unterhalb der Kochplatten verlassen und ist seitwärts neben diesen gerückt, derart, dass die Bratofendecke die Fortsetzung der Herdplatte ist und als Abstelleneinrichtung ausgenutzt werden kann. Kümmler & Matter nützen den Raum unterhalb der Kochplatten als verschließbare Tellerwärmer aus. Eine andere Firma (Maxim, Aarau) lässt die Schaltergriffe nicht mehr vor einer vertikalen, sondern vor einer etwas schräg aufwärts laufenden Rückwand drehen, um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommenungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben der leichten Sichtbarkeit der Stellung der Luftzutrittsregulierung. Ein Konstrukteur (Maxim) fasst die Innenwände des Bratofens zu einem vorn natürlich offenen Kasten

zusammen, der zum Blosselegen der Heizkörper wie zu Reinigungszecken leicht herausgezogen werden kann. Vornehmlich durch Verbesserung der Wärmeisolation ist es der „Therma“ gelungen, die Anheizzeit des Bratofens auf die Hälfte und für höhere Temperaturen sogar auf einen Drittel zu reduzieren. Eine Errungenschaft, die sich betriebswirtschaftlich in um mindestens 50% niedrigeren Stromrechnungen auswirkt. Die Temperatur von 200°C wird beispielsweise bereits 7½ Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400°C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

Der typische freistehende Hotelherd hat durch die „Therma“ noch eine Verbesserung durch einen von beiden Seiten her bedienbaren Bratofen erhalten.

Dass durch alle diese technischen Verbesserungen der Herd nicht nur praktischer, sondern auch „langlebiger“ geworden ist (woraus verchromte Kochplatten nicht unbeteiligt sind), liegt auf der Hand. Dazu kommt das durch die Rostfreiheit und den Emailleanstrich erzielte, in heutigen Zeitalter auch in der Küche nicht zu vernachlässigende gefällige Äusserre.

b) Andere elektrische Küchengeräte.

Zu erwähnen sind etliche Verbesserungen des Kippkessels. Die „Therma“ baut Modelle, die sich um 180° drehen lassen, so dass der Boden nach oben kommt und nach dessen leichtem Entfernen die Heizkörper freilegen. Wir sahen im Stand der gleichen Firma ein Modell für nur 30 Liter. Die Kippvorrichtung wird durch Stechgriffen betätigt. Mit diesen kleinen Modellen, die auch von einer andern Firma (Bachmann & Kleiner) gezeigt wurden, für Kaffeestuben sogar in einer Grösse von nur 15 Litern für Wandmontage, überträgt man die Vorteile des Kippkessels ebenfalls auf kleinere Hotels. Für leichtanbrennbare Substanzen, wie Milch und Reis, baut die gleiche Firma einen Kippkessel nach dem Prinzip des Bain-Marie. Die Heizkörper erwärmen in diesem Fall den eigentlichen Kessel umhüllenden Wassermantel. Erstmals bemerkten wir auf der Messe Kippkessel mit vom Grund abzweigendem Auslaufhahn.

Ein Hotelgrill ist so gebaut, dass jeder einzelne Teil des Rostes elektrische Eigenheizung hat. Anders ausgedrückt: der Grillrost ist gleichzeitig als Heizkörper durchgebildet. Er ist zudem lediglich als Einsatz gedacht. Normalerweise funktioniert der Apparat mit gewöhnlichem Rost und die aufgelegten Speisen werden dann auf bekannte Weise durch Unter- und Oberhitze grilliert.

Im Stand der „Therma“ bemerkten wir noch einen Patisseriesoefen mit an der Außenseite angebrachtem und mittels Hahn abschließbarem Wassergefäß. Es dient dazu, den eigentlichen Backraum leicht mit Wasser beschicken und darin Einschliessen der Ware durch Verdampfen den typischen und angenehmen Glanz des Backwerkes erzielen zu können.

Als weitere Neuheit nennen wir den so kräftig gebauten Heizkörper einer Gross-Bratpfanne, dass auch das „Trockenbrennen“ kein Zerstören bewirkt.

Interessieren mag noch, dass Mahlwerke für türkischen Kaffee nunmehr ebenfalls in der Schweiz hergestellt werden (von Zellweger, Uster).

c) Andere elektrische Apparate.

Die vom Schreiber dieser Zeilen erstmals auf der letzten Leipzigmesse bemerkten zweistrahligen elektrischen Händetrockner waren in Basel ebenfalls vertreten und zwar in der Sonderausführung einer Schweizerfirma (Prometheus). Ein anderer einheimischer Konstrukteur (Favarger, Neuenburg) verbindet die in den einzelnen Hotelzimmern installierten elektrischen Nebenuren mit Weckeinrichtungen. Unterhalb des Zifferblattes kann mittels leichtverschiebbarer Kontakt auf besonderer Skala die gewünschte Weckzeit auf die Minute genau eingestellt werden. Eine weitere Neuheit der gleichen Firma beweckt, zu bestimmten vorher durch „Stöpseln“ festzusetzenden Zeiten akustisch an sofort vorzunehmende Handlungen erinnert zu werden. Werden beispielsweise am Vormittag mehrere am Nachmittag zu verschiedenen Zeiten auszuführende Aufträge erledigt, so macht das Bureau wohl die entsprechenden Notizen. Gleichzeitig aber werden auf dem unterhalb des Zifferblattes der elektrischen Mutteruhr montierten zweireihigen Kontakttafel (eine Reihe für die Stunden, die andere für die Minuten) die verschiedenen Zeiten „gestöpselt“. Dann ertönen in jedem einzelnen Fall beliebig viele akustische Signale. Die Erstaufführung dieser „Memento-Mutteruhr“ war für ein Taxiuunternehmen bestimmt. Doch scheint die Idee praktisch in mehreren Formen ebenfalls im Hotelbetrieb verwertbar.

d) Gasherde.

Die Bestrebungen des Gasherdes nach gefalliger Gestaltung gehen erfreulicherweise parallel zum elektrischen Herd. Wir finden hier ebenfalls die rostschützenden und in der Färbung der Küchenwand angepassten Emaillestriche. Einen interessanten Grosskochherd sahen wir im Stand von Sursee. Er wird mit Gas und Pressluft betrieben. Die Pressluft wird erzeugt durch einen elektrisch angetriebenen Kompressor. Sie sorgt für richtige Verteilung der Gasflamme und Intensivierung des Brennprozesses. Der Herd weist zwei in Wirkung und Betrieb verschiedene Kochstellen auf. Solche, bei denen die Flammen unmittelbar eine flache, die Pfannen tragende Eisenplatte erwärmen (sogenannte „Ankokstellen“) und solche, bei welchen die durch die Flammen erwärmte Chromette das „Forkochen“ bewirkt. Der obere Herdausschluss stellt praktisch eine ebene Platte dar, auf der sich die Pfannen leicht und auf gewohnte Weise von einer Kochstelle nach der andern verschieben lassen.

Im Stand der Gasherdafabrik Solothurn sahen wir einen für Betrieb mit selbstzerzeugendem Gas eingerichteten Hotelherd. Für 4 Kochstellen sollen sich die reinen Rohmaterialkosten („Aero-gasolin“ ist Ausgangsprodukt der Gaserzeugung) wöchentlich auf nur Fr. 5.— stellen. Die Gas-erzeugungsanlage hat eine sehr gedrängte Bauart und lässt sich leicht neben dem Herd aufstellen. Deren Betrieb erfolgt elektrisch. Aus Aerogasolin erzeugtes Gas bedingt besondere Brenner. Doch sind diese nur aufgesetzt. Falls

solche Herde also später an ein Gaswerk angeschlossen werden, sind lediglich die Sonderbrenner durch einfaches Abheben zu entfernen und durch normale zu ersetzen.

Es mag etwas seltsam erscheinen, einen Gasherd in Verbindung mit einer elektrisch betriebenen Gaserzeugungsanlage aufzustellen. Der Gedanke, in solchen Fällen elektrische Herde anzuschaffen, liegt ja näher. Immerhin können solche Lösungen nicht nur persönlicher Vorliebe für Gasherde entgegen, sondern sie ermöglichen (im Fall der eigenen Gaserzeugungsanlage) die Aufstellung einer leicht zu bedienenden Schnellkochstelle in etwas absichtsgelegenen Hotels und Pensionen, deren Anschluss an den Kochstrom eine kostspielige Zuleitung bedingen könnte, während der elektrische Betrieb der Gaserzeugungsanlage nur einige hundert Watt erfordert, die ohne weiteres der Leitung entnommen werden können.

e) Verschiedene Einrichtungen.

Wir nennen einen originellen, allerdings nur für kleinere Betriebe in Frage kommenden Kühlenschrank. Er wird in der Küche vorteilhaft oberhalb des Wasserhahns montiert und die Kühlwirkung beruht ganz einfach darauf, dass sämtliches für die verschiedenen Küchenzwecke benötigte Wasser zwangsläufig zuerst die Schrankwandungen zu durchströmen hat, bevor es ausfliesst. Nach Angaben der Konstruktionsfirma (Alpha A.G., Nidau) kann man auch im Sommer eine Schranktemperatur von ca. 10°C erreichen. In besondern Fällen kann man das Leitungswasser immerhin auf sehr einfache Weise direkt austüschen lassen, d. h. ohne vorheriges Durchfliessen des Schrankes.

Ein Küchentabouret, mit oder ohne Schublade geliefert, lässt sich durch Umklappen des halben Sitzes und unter Benützung eines in halber Höhe angebrachten, und ebenfalls umklappbaren Zwischenbodens in einen kleinen Steg verwandeln. Die dann mit den Füssen zu betretenden Flächen liegen bei reiner Tabouretverwendung stets nach unten. Die Oberseiten des Tabourets bleiben also immer sauber.

Eine mit Uhr versehene Küchenwage hat doppelte Skala: für Kilo und Gramm. Jede Skala hat eigenen Zeiger, so dass im Messbereich von 10 Kilo jedes Gewicht mit einer Genauigkeit von 10 Gramm abgelesen werden kann. Die Übersicht wird dadurch erhöht, dass die Kiloskala links, die Grammskala rechts angeordnet ist.

Eine motorlose Geschirrwaschmaschine beruht darauf, dass das Geschirr perforierte Blechgefassen übergeben und diese in heißes Seifenwasser getaucht werden. Nach ethlichen Eintauchungen (die durch einfache Hebelbetätigung geordnet ist).

Geschäftsbücher für Hotels Bonbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.



J. P. RYTZ A. G., BISCUITS- UND ZWIEBACKFABRIKEN, LAUPEN-BERN



Radikalvertilgung



J. Bürgisser, Künzli-Zürich



Zum feinen Gedeck
Christofle=Besteck

Das Fabrikat, das in fügenden Hotelzimmern stets verlangt wird. Verwendung von zäffester und weisester Alpacca-Uferlage mit schwerem Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Blutstein

Carl Ditting
HOTEL- UND
WIRTSCHAFT-EINRICHTUNGEN
RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766
ZÜRICH

Locarno-Muralto — Zu verkaufen per sofort
PENSION
mit 20 Betten. Für tücht. Loute gutes Geschäft.
Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno,

Bessere Geschäfte

wenn Sie es verstehen, Ihren Gästen ruhige, ungestörte Aufenthalte im Hotelzimmer zu bieten. Sie erreichen das durch Erstellen meiner gesch.

schalldichten Türen
ohne Polster.
Auch bestehende Türen können leicht auf Schalldichtigkeit abgeändert werden.

Höllmüller, ZÜRICH, Dufourstrasse 97
Tel. L. 27.34

SALAMI-FABRIK
Secondo Carmine
Bellinzona
Teigr.-Adresse: Carmineser / Telefon 1.28
Postcheck-Konto XI. 3.81
offeriert gegen Nachnahme.

Salame Ticino
extra Winterware Fr. 6.- per Kg.
Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.

Umstandshaber verkaufe fabrikneue schwerversilberte u. verchromte Bestecke weit unter Preis. Muster gerne zur Ansicht.

F. R. Gerber, Postf. 16673
Langnau (Bern)

La plus ancienne maison suisse
Fondée en 1811

Der vorteilhafteste Schinken

ist der



Dosen-Delikatess-Press-Schinken

ohne Salzbelägung

Marke „Löwe“ der Fleischkonservenfabrik JULES BACHMANN, LUZERN

„Zika“ Zürich Intern. Kochkunstausstellung Halle VI, Stand Nr. 14

Alfa-Romeo Touren-Wagen, 7 Pl.
geeignet für Hotel oder Mietfahrten, günstig zu verkaufen.

Wenig gefahren, 6 Cylinder, nur 15 Steuer-PS. Rassiger Bergsteiger u. äusserst zuverlässiger Motor. Offener Wagen mit la. erhält. Schweizer-carrosserie. 6 bereifte Ballonpneu-fä. Vierrad-bremse, neue Batterie, Bosch-beleuchtung etc. Offerten unter Chiffre A 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

,Heben Sie die Qualität hervor!“

schrift uns einer der grössten Hoteliers des Englands in seinem Urteil über unsere Spezialität, die „Schaffhäuser Mandelschnitte“. Es ist wirklich ein Qualitätszeugnis, das ausschliesslich feinste Butter enthält, wochenlang haltbar ist und das Ihnen wie Ihren Gästen zum Tee und beim Wein Freude machen wird! Ihre Karotte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

tigung bewirkt werden) übergibt man den Korb der durch Rolladen verschließbaren Spritzkammer, wo das Abspritzen mit heißem Boilerwasser erfolgt. Das Geschirr kommt nachher in herausziehbare, unter dem Spritzkasten angebrachte Gestelle, wo es rasch trocknet und dann bis zum nächsten Gebrauch liegen bleibt.

Interessieren mag schliesslich noch ein freistehender Aschenbecher. Der Ständer ist hohl. Hineingeworfene Stummeln kommen sofort zum Erlöschen. Da das Schwergewicht in der unteren Hälfte ruht, ist dieser freistehende Aschenbecher sehr schwer zum Kippen zu bringen. Er wirkt eben wie ein „Stehaufmännchen“ und muss schon stark aus der Vertikalen gebracht werden, um umzufallen.

f) Schlussbetrachtungen.

Nur war an der Messe die farbenbunte Gestaltung technischer Gegenstände. Wir sahen hellenfarbige, blattgrüne und veilchenblaue Zentralheizungsradiatoren, rosaarabische und gelbe Telephonhörer, grünmaillierte Kochherde, farbenfrohe Glasmöbel für Beleuchtungskörper und bunte Lampenschirme aus Papier und Stoff. Obschon eigenartig, ist es doch nicht befremdlich, dass das neuzeitliche Bestreben nach farbenfrohen Innendekorationen vor technischen Objekten nicht haltmacht. Denn sie gehören heute zum Raum, wie Buffet und Spiegelschrank, und es ist entschieden ein glücklicher Gedanke, sie in die dekorative Raumwirkung einzubeziehen und nicht mehr als Fremdkörper ausserhalb zu lassen. Ing. E. Büthker.

Gärung und Fäulnis in Keller und Küche

Von Praktikus

Wir stehen oft in Keller und Küche vor Erscheinungen, über die wir uns — nur so oberflächlich betrachtet — weder vom Wesen noch über die eigentliche Wirkungsweise eine gründliche Erklärung geben können. Wohl schen wir bei Speisen und Getränken Veränderungen vor sich gehen, welche diese Nahrungs- und Genussmittel günstig oder ungünstig beeinflussen, aber wir sehen meistens nur die blosse Wirkung, kennen aber die Ursachen nicht, welche dieselben hervorrufen. Es mag daher nicht uninteressant sein, diesen Ursachen etwas nachzugehen, sie blosszulegen und unter Umständen den schädlichen Wirkungen durch geeignete Vorkehrungen wirksam entgegenzutreten.

Geschichtliches.

Im Altertum und bis zum Ausgang des Mittelalters beherrschte nach Helmost noch der Glaube, dass niedere Tiere und Pflanzen ohne vorherige Zeugung durch bereits vorhandene Organismen ähnlicher Art aus leblosen Substanzen heraustraten können. Diese Ansicht von der sog. Generatio spontanea = Erzeugung behauptete längere Zeit ein sehr weites Feld. Noch im 17. Jahrhundert beschrieben verschiedene Autoren allen Ernstes das Verfahren der Entstehung der Mäuse, Insekten, Käfer und Vögel durch Urzeugung. Wieder andere gaben die Art und Weise an, Frösche aus dem Sumpfmorast und Aale aus dem Flusswasser entstehen zu lassen (Ant. Leuwenhok 1665—1723).

Diese und ähnliche Irrtümer konnten jedoch nicht lange die Forschergeistete, der sich im 17. und 18. Jahrhundert über ganz Europa ausbreitete, widerstehen. Je länger je mehr wurde die Theorie der Urzeugung widerlegt und die Ansicht, dass lebende Wesen überall aus anderen bereits bestehenden gleicher oder ähnlicher Art hervorgehen, gewann immer mehr Anhänger den Gehirten, die sich mithunten, Licht in die Dunkelheit zu bringen.

Francesco Redi von der florentinischen Academia del Cimento machte 1664 die Gelehrtenwelt darauf aufmerksam, dass die Maden auf dem faulenden Fleisch die Larven der Fliegenarten seien. Sein Beweis war ebenso einfach als entscheidend, denn er zeigte, dass die Überspannung des anziehenden Fleisches mit feiner Gaze genügt, um die Entstehung dieser Larven absolut zu verhindern.

Schon im 18. Jahrhundert suchte man darzutun, auf welche Art und Weise sich die niederen, tierischen und pflanzlichen Organismen vermehrten, dass in Substanzen, in denen man alle Lebewesen getötet, und ein weiterer Zutritt abgeschnitten wurde, keine neuen sich mehr spontan entwickeln könnten, was auch verschiedene Forscher nach und nach gelang. Nach Henneberg: „Gärungsbakt. Praktikum“ waren hauptsächlich folgende Forscher auf verschiedenen Gebieten tätig:

1599, die Brillenschleifer Johannes und Zacharias Janssen stellen in Holland das erste Mikroskop zusammen.

1661, Athanasius Kirchner berichtet von zahllosen kleinen Würmern in faulem Fleisch, in Milch und Käse. Es handelte sich offenbar um Bakterien.

1683, Leuwenhok konstruierte ein Mikroskop mit 270facher Vergrösserung und entdeckte im Bier kleine Kägelchen (Hefen) und Bakterien und schrieb so furbitantes Zeug darüber, dass er nicht ernst genommen wurde, obschon er der erste war, der diese Organismen entdeckte.

1745, der englische Priester Needham erklärt, dass die kleinsten Lebewesen durch „Urzeugung“ entstanden, dem gegenüber stellte der italienische Priester Spallanzani die Behauptung auf, dass in einem verschlossenen Topfe gekochte Fleischbrühe keine Fäulnis aufweist.

1816, der Pariser Schiffskoch Appert entdeckt das Verfahren, Fleisch und Früchte zu konservieren. Mit dem Segelschiff 1½ Jahre an einer unwirtlichen Küste verschlagen, waren die eingeschlossenen Lebensmittel die einzige Nahrung, die bis auf den Rest frisch blieb. Er ward so, nicht Pasteur, wie fälschlich angenommen wird, zum Erfinder der Konserve. Die franz. Regierung gab dem Forscher, der sein Verfahren in einem Buche veröffentlichte, eine Belohnung von Fr. 10.000.—

1834, der Pariser Gelehrte Erkennet, dass die Gärung vom Leben der Hefe — die Essigbildung — von der Essigmutter abhängt, und wurde so der Entdecker der Essigbakterien.

1839, der grosse Liebig erklärt die Hefe als nebenbüchig bei der alkoholischen Gärung und stellt eine rein chemische Ansicht über dieselbe auf. Es war dieses Gelehrten unwürdig, wie er die Gegner seiner Ansicht mit Spott und Hohn überschüttete. In einem seiner chemischen Briefe schreibt er euphemistisch-derb von den Hefezellen: „Die Tiere haben die Form einer Destillierblase.“ Die Röhre des Helm ist eine Art Saugrüssel, Zähne und Augen sind nicht zu bemerken, doch kann man einen Magen, Darmkanal, den Anus als rotgefärbter Punkt, die Organe der Urinsekretion deutlich unterscheiden. Von dem Augenblick an, wo sie dem El entsprungen, sieht man, wie diese Tiere den Zucker aus dem Saft verschlucken, sehr deutlich sieht man ihn in den Magen gelangen. Augenblicklich wird er verdaut und diese Verdauung ist sogleich auf das bestimmteste an der erfolgreichen Entfernung von Exkrementen zu erkennen. Mit einem Worte, diese Infusoren fressen Zucker, entleeren aus dem Darmkanal Alkohol und aus den Harnorganen — Kohlensäure.“ — Man sieht, dass die Gelehrten zu dieser Zeit in der gegenseitigen Art der Kampfesmittel nicht besonders währlicher waren, wenn es galt, den Gegner lächerlich zu machen.

1857, mit wunderbarer Klarheit brachte der Parisergelehrte Pasteur Licht in das Chaos, das zu dieser Zeit herrschte. Er begrüßt die Theorie der Urzeugung endgültig. Er stellte fest, dass z. B. Milchsäure aus Zucker durch bestimmte Lebewesen erzeugt werde und ward so der Entdecker der Milchsäurebakterien. Derselbe Forcher untersuchte eingehend die Ernährung und die alkoholische Gärung der Hefe, und wies nach, dass Buttersäurebazillen ohne Luft zu leben vermögen.

1881, Hansen und Robert Koch gelang unabhängig voneinander die Züchtung von Reinzellen, d. h. Kulturen, die von einer einzigen Zelle abstammten.

1896, die Münchner Gelehrten Buchner brachten noch einmal Verwirrung in die Gärungstheorie, indem es ihnen gelang, mit dem ausgedrückten und peinlich abfilterten Zellsaft Gärung in sterilen Stäben hervorzurufen, und so das Wesen der Gärung von der Zelle selbst unabhängig zu machen. Sie wurden zum Entdecker der — Zymase. Hier hört allerdings ein grosser Teil der Wissenschaft über Gärung auf und es beginnt die Philosophie, die wir nicht in den Rahmen einer Festschrift zwängen wollen, noch könnten.

Gärung und Fäulnis im Alltagsleben.

a) Milchsäuregärung bei Milch. Wohl die allgemein verbreitetste Gärungsart in der Nahrungsmittelbereitung ist die Milchsäuregärung. Wenn wir Milch bei einer etwas hohen Temperatur aufstellen, so bewirken die spontan tretenden Milchsäurebakterien eine Gärung, welche den Zucker der Milch und andere Kohlenhydrate angreifen und in Milchsäure überführen. Die günstigste Temperatur liegt zwischen 30—40°C. Ausser Innenhaltung dieser Temperaturen und Beobachtung grösster Reinlichkeit ist keine weitere Behandlung notwendig, um diese der Gesundheit sehr zuträgliche Speise zu bereiten.

b) Yoghurt. Ebenso wie Kefir, Kumis, Mazun ist auch der Yoghurt ein aus Milch gewonnenes Nahrungsmittel. Es ist ein Nationalgericht der Balkanvölker, besonders der Bulgaren. Der Genuss der aus Schafmilch bereiteten Milchspeise soll dazu beitragen, dass in jenen Ländern verhältnismässig viele Menschen ein sehr hohes Lebensalter erreichen.

Die Bereitung von Yoghurt geschieht folgendermassen. Man kocht die Milch (man kann auch Kuhmilch nehmen) bis zu $\frac{2}{3}$ ein und fugt bei 45° etwas Kefirkörner (Hirsche des Propheten) oder auch Yoghurt des vorhergehenden Tages hinzu. Nach der Impfung und nach sorgfältigem Umschütteln wird das Gefäß mit Tüchern umgeben, damit sich dasselbe möglichst langsam abkühlt. Bereits nach zwei bis drei Stunden bei 35° ist Yoghurt fertig. Es ist eine dicke, schwach saure, aromatisch schmeckende Milch.



GRANDE FINE CHAMPAGNE EDMOND DUPUY & CO. COGNAC

Qualité de 1er ordre. Prix intéressant.
Echantillons gratis sur demande.

Auf erstem Fremdenplatz des Kantons Tessin ist ein seit nahezu 25 Jahr. v. gleich. Inh. geführtes

HOTEL

mit ca. 35 Betten und grossem Garten aus Altersrücksichten zu übergeben. Das Mobiliar muss gekauft werden. Gef. Offerten unter Chiffre 6 H 2853 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne MAULER

Propriétaire Suisse d'un important magasin à la station des plus anciennes et des plus cotées de la Côte d'Or, possède plusieurs options sur merveilleux Casino avec jeux et sur lotissement bord de mer, 800 m façade des plus belles plages, également avec autorisation construction hôtel et casino d'éte'

cherche

pour constitution société

concours financier

très sérieux offrent avantage identiques à ceux de l'apporteur qui reste intéressé pour grosse part. Adresser offres sous chiffre M G 2862 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Zu verkaufen prima TAFELBUTTER

in wöchentlichen Lieferstelle als 5.— franco. A. Gläuser, Weissenburg.

Bellinzona

Zu vermieten

Hotel - Restaurant dell' Unione

Vollständig modernisiert mit Kalt- und Warmwasser in den Zimmern, grosser Garten und Saal. Sich gedenken an die Eigentümervon Frau E. Curioni, Bellinzona.

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnissen um. Chiffre F. 59420 X an Publicitas, Genf.

Gesucht

in erstklassiges Tea-Room Restaurant tüchtiger

Concierge

30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinbildung und

gewissen Erfahrungen

150.— S. 11100 an das

Hotel.

Eintreten kann sofort

Gute Zeugnisse u.

Referenzen. Offerten unter

Chiffre F.B. 2804 n. d. Schweiz.

Hotel-Revue, Basel 2.

Packard, 8 Cyl.

Limousine, 6½-Plätzer, Mod. 1927, selten erhalten

u. gepflegter Wagen, tatsächlich wie neu,

aus Privathand netto Kassa 9800.— Prachtstück

für Hotel. Offerten unter O F. 3492 Z an Orell

Füssi-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hotel-Restaurant und Metzgerei

in grösserer Gemeinde und bekanntem Marktplatz des Kts. Bern alterthalber zu verkaufen. Prima und sehr gut eingerichtete Gebäude. Grosse Gartenwirtschaft und Kegelbahn. Das Geschäft ist althbekannt und das erste am Platze. Für tägliche Geschäftsleute prima Existenz, Grösste Anzahl Kunden.

Auskunft erteilen unter No. 440 gegen Rückporto:

Verwaltungsbureau

Uebelhardt & Baumann, Olten.

Saaltochter

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht

passende Anstellung

für die Sommersaison in Saal, Hotel-Restaurant oder Confiserie. Offerten unter Chiffre O. F. 173 D an Orell Füssi-Annoncen, Davos.

Pâtissier

gelernter Konditor, 19 Jahre alt, tüchtig, sehr gewissenhaft, sucht Saison- od. Jahresstelle als

Commis - Pâtissier

in besseres Hotel.

Offerten an Hugo Weiss, Telephonbureau, Meilen (Kt. Zürich).

Gesucht

in erstklassiges Tea-Room

Restaurant tüchtiger

Kochlehrstelle

sucht intelligenten, kräftigen Wirtesschm mit prima

Schulbildung in nur gutes Haus. Bevorzugt

welsche Schweiz oder Tessin. Gef. Offerten unter Chiffre U G 2853 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chauffeur sucht Stellung auf 1. Juni

Von der Riviera zurück, 28 jährig, ledig, Gebirgs-

und Stadt Fahrer, deutsch, französisch, italienisch und etwas englisch

sprechend. Würde evtl. für die Wintersaison andere Beschäfti-

gung annehmen.

Offerten erbeten an W. Bichsel, Niederwangen-Bern.

Feinster Zwieback für Tisch und Küche

Praktische Portionenpackungen von 7-10 Cts. zum Frühstück oder Tee. Kleine elegante Schnitten.

Für die Küche den Entremet-Zwieback!

Praktische, grosse Schnitten, billiger.

Hug A.G. Malters

Gesucht werden:

Chefköchin

in jeder Beziehung erste Kraft, mit verträglichen Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahresstell. Eintritt nach Übereinkunft.

Unterköchin

nur ganz tüchtige, Lohn Fr. 120—150. Eintritt möglichst bald.

Obersaaltöchter

gut präsentierend, mit tadelloser Umgang mit den Gästen, absolut befähigte Person. Gef. Offerten mit Zeugn. an Hotel Schwanen, Baden.

Park-Hotel Gstaad sucht

auf kommende Sommersaison, gut pris, tüchtig, jüngeren Aide de cuisine

Kaffee-Köchin

Saaltöchter

Küchenbursche u. Küchenmädchen. Officebursche

Jungen Gärtnergehilfen

I. Liftier-Chasseur

Volontärstelle gesucht.

Junger Deutscher, 21 Jahr., repräsent. Erscheinung, aus sehr guter Familie, im Besitz tadelloser Garderobe, Primäreife, Kaufm. gebildet, sucht Stelle in nur gutem, erstklassigen Hause f. Büro, Frontbüro, Empfang, Kontrolle u. dergl. — Gef. Angebote an

C. A. Zeumer, Karlsruhe 1. Baden, Vorholzstrasse 32.

Barman, Aide-Sekretär, eventl. Portier oder Liftier

Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre R F 2850

an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.