

**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 Innen- 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 befreimend 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 Abstellereinrichtung 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 verlaufenden 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 Reinigungszeiten 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 7 1/2 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 kleineren Modellen, die auch von einer andern Firma (Bachmann & Kleiner) gezeigt wurden, für Kaffeezubereitung sogar in einer Grösse von nur 15 Litern für Wandmontage, überträgt man die Vorteile des Kippkessels ebenfalls auf kleinere Hotels. Für leichtenbrennbare 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 Patisseriesofen 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.

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 Reinigungszeiten 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 7 1/2 Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400°C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

### c) Andere elektrische Apparate.

Die vom Schreiber dieser Zeilen erstmals auf der letzten Leipzigermesse 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 Nebenuhren mit Weckeinstellungen. Unterhalb des Ziffernblattes 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 Ziffernblattes der elektrischen Mutteruhr montierten zweireihigen Kontakttableau (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 Taxiuhrunternehmen 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 „Ankochstellen“) und solche, bei welchen die durch die Flammen erwärmte Chromstahlplatte („Forkoch“) 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 selbstzuerzeugendem Gas eingerichteten Hotelherd. Für 4 Kochstellen sollen sich die reinen Rohmaterialkosten („Aerogasolin“ ist Ausgangsprodukt der Gaserzeugung) wöchentlich auf nur Fr. 5.— stellen. Die Gaserzeugungsanlage 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 abseits gelegenen 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 erhalten. In besonderen Fällen kann man das Leitungswasser immerhin auf sehr einfache Weise direkt ausströmen 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 einem 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).

Ein Küchentabouret, mit oder ohne

## THE BREAKFAST IS DELIGHTFUL SIR . . .

„. . . Worte, die Sie immer wieder hören, wenn auf den Frühstückstischen Ihres Hotels der

## CREME ZWIEBACK SUISSE

(Swiss Cream Rusks) in der Portionenpackung zu 3 Zwiebacks serviert wird. Ankauf 7 1/2 Cts. per Paket. ZWIEBACK SUISSE NON SUCRE in ähnlicher Packung erhältlich. Spezialität für Zuckerkrankhe. Lunchpackungen mit u. ohne Chocolat zu 10, 12, 16, 20 u. 21 Cts. Dessertbiscuits in allen Preislagen.

Hotels, Schiffahrts- und Eisenbahngesellschaften von vier Weltteilen sind regelmässige Grosskonsumenten.

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



**Spezialfabrik**  
für  
**Hotel-Aufzüge**  
jeder Art  
15 Patente  
schützen unsere  
Ausführung  
Über  
15,000 Anlagen  
ausgeführt  
**Aufzüge-Fabrik**  
**Schindler & Cie., Luzern**  
Gegründet 1874

## Radikalverteilung

aller Arten von  
**Ungeziefer**  
**Motten-**  
**verteilung**  
ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Künzli-Zürich

**ARAM** SCHÄRFIT  
tadellos alle  
Messer, Taschen- und  
Radiermesser, Schustermesser etc.  
Fab. ARTS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften Fr. 3.75

**Zum feinen Gedeck**  
**Christofle- Besteck**  
Das Fabrikat, das in führenden Hotelküchen stets verlangt wird. Verwendung von zäffester und weisester Alpacca-Unterlage mit schwerem Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Blutstein

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

Locarno-Muralt — 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 ges.  
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 verkaufen fabrikneue  
schwerversilbernde 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

**Belgikaner Press-Schinken**  
Jambon d'Excellence  
Bouleau-Ham

**Dosen-Delikatess-Press-Schinken**  
ohne  
Sulzbeigabe  
Marke „Löwe“ der Fleischkonservenfabrik  
**JULES BACHMANN, LUZERN**  
„Zuka“ 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. erhalt. Schweizer-  
carrosserie. 6 bereifte Ballonpneuäder. Vierrad-  
bremse, neue Batterie, Boschbeleuchtung etc.  
Offeraten unter Chiffre A 2865 an die Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

**„Heben Sie die**  
**Qualität hervor!“**  
schrieb uns einer der grössten Hoteliers des Englands in seinem Urteil über unsere Spezialität, die „Schaffhauser 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 Karte 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.

Neu 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, zum 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. Büthkner.

## 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 herausgekommen seien. Diese Ansicht von der sog. Generatio spontanea = Erzeugung behauptete längere Zeit ein sehr weites Feld. Noch im 17. Jahrhundert beschrieben verschiedene Autoren 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 Gelehrten derart, der sich im 17. und 18. Jahrhundert über ganz Europa ausbreiteten, widerstehen. Je länger je mehr wurde die Theorie der Urzeugung widerlegt und die Ansicht, dass lebende Wesen überall aus andern bereits bestehenden gleicher oder ähnlicher Art hervorgehen, gewann immer mehr Anhänger den Gehirten, die sich mithilfe, Licht in die Dunkelheit zu bringen.

Francesco Redi von der florentinischen Academia del Cimento machte 1664 die Gelehrtenwelt darauf aufmerksam, dass die Mäden auf dem faulenden Fleisch die Larven der Fliegen 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 vermehren, 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 Hennberg: „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 handelt 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“ entstünden, dem gegenüber stellte der italienische Priester Spallanzani die Behauptung auf, dass in einem verschlossenen Topf 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 Gärungsexperte erkennt, dass die Gärung vom Leben der Hefe — die Essigbäckerei — 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 Gelehrte 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 Hels 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 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 erfolgten 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 wälderisch 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 begründet 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 ausgespreßten und peinlich abfilterten Zellsaft Gärung in sterilen Stoffen 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 eintretenden 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, Muzun 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 (Hirse 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 de 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'été.

### cherche

pour constitution société

### concours financier

très sérieux offrent avantageuses 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 Lieferungen 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 gern wenden an die Eigentümerin, Frau E. Curioni, Bellinzona.

### OTIS-

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

### OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273

Telephon Selma 21.66

### Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce

Telephon 29.321

### Hotel-Restaurant und Metzgerei

in grösserer Gemeinde und bekanntem Marktplatz des Kt. Bern alterthalber zu verkaufen. Prima und sehr gut eingerichtete Gebäulichkeiten. Grosse Gartenwirtschaft und Kegelbahn. Das Geschäft ist alftbekannt und das erste am Platze. Für tägliche Geschäftsläufe prima Existenz, Grösste Anzahl. Auskunft erteilen unter No. 440 gegen Rückporto: Verwaltungsbureau Uebelhardt & Baumann, Othen.

### Saaltochter

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht

### passende Anstellung

für die Sommersaison in Saal, Hotel-Restaurant oder Confiserie. Offerten unter Chiffre 0. F. 173 D an Orell Füssli-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

### Alleinkoch

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

### Gesucht

Für die Sommersaison in weitbekanntes, kleineres Hotel im Oberthurgau eine selbständige, jüngere und tüchtige

### Kochin

Gef. Detailofferten mit Zeugnissen um. Ansprüchen um Chiffre S. G. 2855 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### Concierge

30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinduldung und geübt in Umgangformen, ist S. G. 11120 an das Hotel. Eintritt kann sofort erfolgen. Gute Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre F.B. 2804 a. d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

## 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:

### Chefkochin

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

### Unterkochin

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

### Obersaaltochter

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

### 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 Beschäftigung annehmen.

Offerten erbeten an W. Bichsel, Niederwangen-Bern.

### Ia. Ausländische Attraktions-

## Konzert- und Jazz-Kapelle

(4 bis 12 Herren) frei ab 1. Juni, z. Zeit den 3. Monat in der Schweiz. Offerten unter Chiffre E 1929 G an Publicitas Basel.

### Revue-Inserate haben Erfolg!

## Packard, 8 Cyl.

Limousine, 6/7-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 Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

## Volontärstelle gesucht.

Junger Deutscher, 21 Jahr. alt, repräsent. Erscheinung, aus sehr guter Familie, im Besitz tadeloser Garderobe, Prämareife, kaufm. gebildet, sucht Stelle in nur gutem, erstklassigen Hause für Büro, Frontbüro, Empfang, Kontrolle u. dergl. — Gef. Angebote an C. A. Zeumer, Karlsruhe 1. Baden, Vorholzstrasse 32.

Junger Schweizer mit Hotelfach- und Bureaupraxis, Franz. u. Deutsch perfekt, gute engl. Vorkenntnisse, sucht Engagement für Sommersaison oder in Jahresstelle als Barman, Aide-Sekretär, eventl. Portier oder Liftier. Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre R F 2850 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.