

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

Werbung

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: 17.01.2026

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

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 sehen 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 heraustreten könnten. 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 ausbreiten, 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 konnten, 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 Gärungsexperte erkennt, dass die Gärung vom Leben der Hefe — die Essigbäuerung — 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 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 Elterngesetz entstehen, 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 Infusorien 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 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, 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

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 geln-

wenden an die Eigentüm-

erin, Frau E. Curioni, Bellin-

zona.

OTIS-

Personen-, Gepäck- und Speisen-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 Kts. Bern alterthalber zu verkaufen. Prima und sehr gut eingerichtete Gebäuden. Grosse Gartenwirtschaft und Kegelbahn. Das Geschäft ist alftbekannt und das erste am Platze. Für tüchtige Geschäftsleute prima Existenz, Grösste Anzahl.

Auskunft erteilen unter No. 440 gegen Rückporto:
Verwaltungsbureau Uebelhart & 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 un-

ter Chiffre F. 5942 X an Publicitas, Genf.

Gesucht

Für die Sommersaison in

weibekanntes, kleineres

Hotel im Oberthurgau

eine selbständige, jüngere

und tüchtige

Kochin

Gefl. Detailofferten mit

Zeugnissen u. Ansprüchen un-

ter Chiffre S. G. 2855 an die

Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

30 Jahre, mit sehr guter

Allgemeinbildung und ge-

diengenügsame Ausformungen,

1858 S. 1111 an die

Haushalt kann sofort

erfolgen. Gute Zeugnisse u.

Referenzen. Offerten unter

Chiffre F.B. 2804 n. 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:

Chefköchin

in jeder Beziehung erste Kraft, mit verträg- lichem Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahresst. 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. Gefl. 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. Bichel, Niedergang-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, 6½-Plätzler, 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., reprä. 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. — Gefl. Angebote an C. A. Zeumer, Karlsruhe 1. Baden, Vorholzstrasse 32.

Junger Schweizer mit Hotelfach- und Bureau- praxis, Franz. u. Deutsch perfekt, gute engl. Vor- kenntnisse, sucht Engagement für Sommersaison oder in Jahresschleife als

Barman, Aide-Sekretär, eventl. Portier oder Liftier

Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre R F 2850

an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.