

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 Boilermasser 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) Schlussbestrebungen.

Neu war an der Messe die farbenbunte Gestaltung technischer Gegenstände. Wir sahen netzfarbige, blattgrüne und weissenblaue Zentralheizungsradiatoren, rosafarbene und gelbe Telefonhörer, grünemailierte Kochherde, farbenfrohe Glasglocken für Beleuchtungskörper und bunte Lampenschirme aus Papier und Stoff. Obschon eigenartig, ist es doch nicht befremdend, 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. Bütkofer.

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 blossen Wirkungen, kennen aber die Ursachen nicht, welche dieselben hervorufen. Es mag daher nicht uninteressant sein, diese Ursachen etwas nachzugehen, sie blosszulegen und unter Umständen den schädlichen Wirkungen durch geeignete Vorkehrungen wirksam entgegenzutreten.

Geschichtliches.

Im Altertum und bis zum Ausgange 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 heraus entstehen können. Diese Ansicht von der sog. Generatio spontanea = Zeugung 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 Zeugung. Wieder andere gaben die Art und Weise an, Frösche aus dem Sumpfmoos und Aale aus dem Flusswasser entstehen zu lassen (Ant. Leuwhok 1665—1723).

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

Francesco Redi von der florentinischen Academia del Cimento machte 1694 die Gelehrtenwelt darauf aufmerksam, dass die Maden auf dem faulenden Fleisch der Fliegenlarven 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 darzulegen, 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 konnten, was auch verschiedenen Forschern nach und nach gelang. Nach Henneberg: „Gärungs- und Fäulnisbakteriologie“ waren hauptsächlich folgende Forscher auf verschiedenen Gebieten tätig:

1590, 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, Leuwhok konstruierte ein Mikroskop mit 270facher Vergrösserung und entdeckte im Bier kleine Kügelchen (Hefen) und Bakterien und schrieb so fürbiss zum ersten Mal, dass es 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 Topfe gekochte Fleischbrühe keine Fäulnis aufweise.

1810, der Pariser Schiffskoch Appert entdeckt das Verfahren, Fleisch und Früchte zu konservieren. Mit dem Segelschiff 1 1/2 Jahre an eine unwirtliche Küste verschlagen, waren die eingemachten 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, Kützing erkennt, 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 nebensächlich 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 Ursekretion deutlich unterscheiden. Von dem Augenblicke an, wo sie dem Ei entspringen, 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 erfolgenden Entleerung 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 wählerisch 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 begrub 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 Forscher untersuchte eingehend die Ernährung und die alkoholische Gärung der Hefe, und wies nach, dass Buttersäurebakterien ohne Luft zu leben vermögen.

1881, Hansen und Robert Koch gelang unabhängig voneinander die Züchtung von Reinfäulen, 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 ausgepressten und peimlich abfiltrierten Zellsafts Gärung in sterilen Säften 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 Fachschrift zwingen 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 angreift und in Milchsäure überführt. Die günstigste Temperatur liegt zwischen 30—40°C. Ausser Innehaltung dieser Temperaturen und Beobachtung grösster Reinlichkeit ist keine weitere Behandlung notwendig, um diese der Gesundheit sehr zuträglich 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 2/3 ein und fügt 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 Tuchern 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 gratuits 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 G H 2853
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne MAULER

Propriétaire Suisse
d'un important Hôtel dans une station des plus
élégantes et des plus cotées de la Côte d'Azur, possédant
options sur merveilleux Casino avec jeux et
sur lotissement bord de mer, 800 m façade des plus
belles pinèdes, également avec autorisation construction
hôtel et casino d'été

cherche
pour constitution société
concerns financiers

très sérieux offrant avantages identiques à ceux de
l'apporteur qui reste intéressé pour grosse part.
Adressez offres sous chiffre M G 2867 à la Revue
Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

OTIS.

Personen-, Gepäck- und Speisen-
Aufzüge. Best organisierter Revisions-
dienst. Umänderungen, Modernisie-
rung bestehender Anlagen. Ingenieur-
besuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmsendorferstrasse 273
Telephon Selmau 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321

Hotel-Restaurant und Metzgerei

in grösserer Gemeinde und
bekanntem Marktplatz des
Kts. Bern altershalber zu
verkaufen. Prima und sehr
gut eingerichtete Gebäulich-
keiten. Grosse Gartenwirt-
schaft und Kegelbahn. Das
Geschäft ist altbekannt und
das erste am Platze. Für
tüchtige Geschäftsleute pri-
ma Existenz. Grössere An-
zahlung.
Auskunft erteilen unter
No. 440 gegen Rückporto:
Verwaltungsbureau
Uebelhard & Baumann, Olten.

Saaltöchter

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 Füsil-
Annoncen, Davos.

Pâtissier

gelernter Konditor, 19 Jahre
alt, tüchtig, sehr gewissen-
haft, sucht Saison- od. Jahres-
stelle als

Commis - Pâtissier

in besserem Hotel.
Offerten an Hugo Weiss,
Telephonbureau, Mellen (Kt.
Zürich).

Gesucht

in erstklassiges Tea-Room
Restaurant tüchtiger
Alleinkoch

Offerten mit Zeugnissen
u. Ansprüchen unter Chiffre
F. 59420 X. an Publicitas, Genf.

Gesucht

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

Köchin

Gef. Detailofferten mit
Zeugnissen u. Ansprüchen
unter Chiffre S. G. 2865 an
die Schweizer Hotel-Revue,
Basel 2.

Concierge

30 Jahre, mit sehr guter
Allgemeinbildung und ge-
eigneten Umgangsformen,
sucht Stellung in gutes
Haus. 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 Portionspackungen von 7-10 Cts.
zum Frühstück oder Tee. Kleine elegante
Schnitten.
Für die Küche den Entremet-Zwieback!
Praktische, grosse Schnitten, billiger.

Hug A. G. Mallers

Gesucht tüchtige Sekretärin

gewandt in der Journalführung u. Korres-
pondenz, französisch und englisch, versiert
in allen üblichen Hotel-Bureauarbeiten.
Offerten an Eden-Hotel, Interlaken.

Kochlehrstelle

sucht intelligenter, kräftiger Witzensohn mit prima
Schulbildung in nur gutes Haus. Bevorzugt
welsche Schweiz oder Tessin. Gef. Offerten un-
ter Chiffre U G 2865 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 Beschäf-
tigung annehmen.
Offerten erbeten an W. Bichel, Niederwangen-Bern.

1a. 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 1925 G an
Publicitas Basel.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Packard, 8 Cyl.

Limousine, 6/7-Plätze, Mod. 1927, selten erhal-
tener u. gepflegter Wagen, tatsächlich wie neu,
aus Privathand netto Kassa 9800.—, Prachtstück
für Hotel. Offerten unter O F 3492 Z an Orell
Füsil-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Gesucht werden:

Chefköchin

in jede Beziehung erste Kraft, mit verträglichem
Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahres-
stell. Eintritt nach Uebereinkunft.

Unterköchin

nur ganz tüchtige, Lohn Fr. 120—150. Ein-
tritt möglichst bald.

Obersaaltöchter

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

Park-Hotel Gstaad sucht

auf kommende Sommersaison, gut präz., tücht.

jüngeren Aide de cuisine

Kaffee-Küchen
Saaltöchter
Küchenbursche u. Küchenmädchen.
Officebursche
Jungen Gärtnergehilfen
1. Liftier-Chasseur

Volontärstelle gesucht.

Junger Deutscher, 21 Jahre alt, repräs. Erscheinung, aus
sehr guter Familie, im Besitze tadelloser Garderobe,
Primareife, kaufm. gebildet, sucht Stelle in nur gutem,
erklärenswürdig, sucht Engagement für Sommersa-
sonne u. dergl. — Gef. Angebote an
C. A. Zeumer, Karlsruhe i. Baden, Vorholzstrasse 32.

Junger Schweizer mit Hotelfach- und Bureau-

erfahrung, Franz. u. Deutsch perfekt, gute engl. Vor-
kenntnisse, sucht Engagement für Sommersa-
sonne oder in Jahrestelle als

Barman, Aide-Sekretär, eventl. Portier oder Liftier

Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre R F 2850
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.