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

Artikel: Gärung und Fäulnis in Keller und Küche [Schluss folgt]
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-540986

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: 11.08.2025

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 untern 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 nelkenfarbige, blattgrüne und veilchenblaue Zentralheizungsradiatoren, rosafarbene und gelbe Telephonhörer, grünemaillierte 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. Bütikofer.*

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 heraus entstehen können. Diese Ansicht von der sog. Generatio spontanea = Urzeugung 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. Leuwehok 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 Urzeugung 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 die Larven der Fliegeneier 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 konnten, was auch verschiedenen Forschern nach und nach gelang. Nach Henneberg: „Gärungsbakt. Praktikum" 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, Leuwenhok konstruierte ein Mikroskop mit 270facher Vergrösserung und entdeckte im Bier kleine Kügelchen (Hefen) und Bakterien und schrieb so furibuntes 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 Topfe gekochte Fleischbrühe keine Fäulnis aufweise.

1810, der Pariser Schiffskoch Appert entdeckt das Verfahren, Fleisch und Früchte zu konservieren. Mit dem Segelschiff 1½ 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 Urinsekretion deutlich unterscheiden. Von dem Augenblicke an, wo sie dem Ei entsprungen, sieht man, wie diese Tiere den Zucker aus dem Safte 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 Buttersäurebazillen ohne Luft zu leben vermögen.

1881, Hansen und Robert Koch gelang unabhängig voneinander die Züchtung von Reinhefen, 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 peinlich abfiltrierten Zellsafte 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 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 Innehaltung 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 ⅔ 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 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. Gefl. 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 anciennes 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
concours financier
très sérieux offrant avantages identiques à ceux de l'apporteur qui reste intéressé pour grosse part. Adresser offres sous chiffre M G 2867 à la Revue Suisse des Hôtels. à Bâle 2.

Zu verkaufen
prima
TAFELBUTTER
in wöchentlichen Lieferungen à Fr. 5.— franko.
A. Glauser, Weissenburg.

Bellinzona
Zu vermieten
Hotel - Restaurant dell' Unione
Vollständig modernisiert mit Kalt- und Warmwasser in den Zimmern, grosser Garten und Saal. Sich gefl. wenden an die Eigentümerin, Frau E. Curioni, Bellinzona.

OTIS-
Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos
OTIS-Aufzugswerke: ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273 Telephon Selnau 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 Gebäulichkeiten. Grosse Gartenwirtschaft und Kegelbahn. Das Geschäft ist altbekannt und das erste am Platze. Für tüchtige Geschäftsleute prima Existenz. Grössere Anzahlung.
Auskunft erteilen unter No. 440 gegen Rückporto:
Verwaltungsbureau Uebelhard & 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 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 u. Ansprüchen unt. Chiffre F. 59420 X. an Publicitas, Genf.

Gesucht
Für die Sommersaison in weitbekanntes, kleineres Hotel im Obertoggenburg eine selbständige, jüngere und tüchtige
Köchin
Gefl. Detailofferten mit Zeugnissen u. Ansprüchen unter Chiffre S. G. 2855 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge
30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinbildung und gediegenen 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 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 tüchtige
Sekretärin
gewandt in der Journalführung u. Korrespondenz, französisch und englisch, versiert in allen üblichen Hotel-Bureauarbeiten.
Offerten an Eden-Hotel, Interlaken.

Kochlehrstelle
sucht intelligenter, kräftiger Wirtesohn mit prima Schulbildung in nur gutes Haus. Bevorzugt welsche Schweiz oder Tessin. Gefl. Offerten unter Chiffre U G 2863 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chauffeur sucht Stellung auf 1. Juni
Von der Riviera zurück, 28 jährig, ledig, Gebirgs- und Stadtfahrer, 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 1923 G an Publicitas Basel.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Packard, 8 Cyl.
Limousine, 6/7-Plätzer, Mod. 1927, selten erhaltener 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.

Gesucht werden:
Chefköchin
in jeder Beziehung erste Kraft, mit verträglichem Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahresstell. Eintritt nach Uebereinkunft.
Unterköchin
nur ganz tüchtige, Lohn Fr. 120–150. Eintritt möglichst bald.
Obersaaltochter
gut präsentierend, mit tadellosem Umgang mit den Gästen, absolut befähigte Person. Gefl. Offerten mit Zeugn. an Hotel Schwanen, Baden.

Park-Hotel Gstaad sucht
auf kommende Sommersaison, gut präs., tücht.
jüngeren Aide de cuisine
Kaffee-Köchin
Saaltöchter
Küchenbursche u. Küchenmädch.
Officebursche
Jungen Gärtnergehilfen
I. 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, erstklassigen Hause für Büro, Frontbüro, Empfang, Kontrolle u. dergl. — Gefl. Angebote an
C. A. Zeumer, Karlsruhe i. 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.

Setzt man die Yoghurtaussaat bei zu niedriger Temperatur zu, so können die in der Milch vorhandenen Sporen Heubazillen zur Entwicklung bringen.

c) Sauerkraut - Sauergurken - Milchsäuregärung. Bei der Sauerkrautgärung spielen ebenfalls die Milchsäurebakterien eine grosse Rolle, welche den Zucker des Süsskohls in Milchsäure zerlegen. Durch die ebenfalls stets anwesenden Fäulnisbakterien (Odium) würde ohne die Bildung der Milchsäure das Kraut sehr bald in Fäulnis übergehen und wertlos werden. Wenn die Sauerlake eine Decke bekommt und in einen fadenziehenden Zustand übergeht, so sind schädliche Milchsäurebakterien (Arten) aufgekommen.

Im menschlichen Magen kann nach G. Bode ebenfalls, was an dieser Stelle bemerkt sein mag, bei zu wenig Salzsäure im Magensaft und bei gleichzeitiger zucker- und stärkereicher Nahrung, ebenso nach dem Genuss von Sauermilch, sauern Gurken, Sauerkraut und dgl., eine Milchsäurebildung auftreten. Diese macht sich durch das sog. lästige Sodbrennen bemerkbar. In diesem Falle darf keineswegs durch Einnehmen von Kohlensaurem Natron die Säure neutralisiert werden, da die Pilze dann nur umso kräftiger säuern würden. Durch Trinken von ein paar Tropfen Salzsäure in einem Glas Wasser ist die Pilzentwicklung am besten zu hemmen.

d) Buttersäuregärung. Buttersäure entsteht als Nebenprodukt, wenn der Käsestoff reift. Das Reifen des Käses ist als eine Art Fäulnisprozess zu betrachten, bei dem aber die spez. stinkenden Fäulnisprodukte fehlen. Der Vorgang der Käsereifung ist stets durch eine üppige Bakterienvegetation ausgezeichnet. (Man findet mit dem bewaffneten Auge in einem Gramm Käse in Reifung bis 600 Milliarden Bakterien.) Der Beweis, dass bei der Käsereifung Bakterien tätig sind, liegt in der Tatsache, dass steril gemachte Milch sich nicht zum Käsereifen eignet. Der Käsewerdegang ist überhaupt ein äusserst komplizierter; sicher ist, dass es in erster Linie die eigentlichen Milchsäurebakterien sind, die als Käsebereiter funktionieren, indem sie durch ihre reine Gärung die Bildung von Buttersäurebakterien verhindern und unangenehme Geschmacksstoffe in Aromastoffe überführen.

In grossen und dichten Käsen, wie Emmenthaler, spielen auch sog. Anäerobe, d. h. Bakterien, die ohne Luftzutritt sich auswirken, eine grosse Rolle im Reifungsprozess. Auch Schimmelpilze wirken bei gewissen Käsearten, wie Roquefort und Gorgonzola mit, den Charakter des Produktes zu bestimmen, indem sie die bekannten grünen Nester bilden, die dem Käse einen besondern Geschmack verleihen.

Die Buttersäurebakterien werden, wie gesagt, nur sekundär gebildet, können aber bei grösserer Vermehrung dahin äusserst unangenehm wirken, dass sie das Ranzigwerden der Butter verursachen. Dr. A. Osterwalder hat auch in einem Weintrube, der stark in Zersetzung begriffen, indem er vorher stark entsäuert wurde, Buttersäurebakterien gefunden.

d) Heubazillus = Kartoffelbazillus. So paradox es lauten mag, haben doch angestellte Versuche erwiesen, dass eine Abart der vielen Heubazillusarten in Küche und Speisekammern ihr Unwesen treiben können, und zwar besonders da, wo die Reinlichkeit zu wünschen übrig lässt. Diese zu den Spaltpilzen gehörenden Organismen sind überall auf Milch, Kartoffeln, Getreide zu finden. Seine Existenz verdankt dieser Pilz in erster Linie seiner riesigen Widerstandsfähigkeit hohen Temperaturen gegenüber. Es können Sporen des Heubazillus etwa 5—6 Stunden Siedehitze, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schlüsse über sein Verhalten in Lebensmittelbetrieben gezogen. Einzig gegen gewisse Säuren ist er empfindlich. Die säurearme Milch vermag er total zu zersetzen.

Ein weiterer „Heubazillus" ist in den Bäckereien sehr gefürchtet, da er das Langwerden, Fadenziehen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Troge noch im Ofen zerstört. Ist ein Brotteig beispielsweise etwas zu wenig angesäuert worden, so kommt der Schädling zur Entwicklung und verwandelt das Brotinnere in eine ungeniessbare, klebrige Masse, die zu langen Fäden ausziehbar ist. Grösste Reinlichkeit ist das beste Vorbeugungsmittel gegen dessen Verbreitung.

(Schluss folgt)

Saison-Eröffnungen

Kehrsiten. Hotel Schiller, 4. Mai.
Luzern. Hotel Gütsch, 1. Mai.
Interlaken. Hotel du Nord, 10. Mai.
„ Grand Hotel Metropole, 10. Mai.
Seelisberg. Kulm Hotel Sonnenberg, 10. Mai.
Interlaken. Waldhotel Unspunnen, 1. Mai.
Leukerbad. Hotels Maison Blanche und Grands Bains, 17. Mai.
Leukerbad. Hotel Bellevue, 17. Mai.
Bouveret (Genfersee). Hôtel Chalet de la Forêt, 10. Mai.
Brunnen: Grand Hotel, 12. Mai.
Axenstein. Grand Hôtel, 20. Mai.

Kleine Chronik

Rigi. Wie man uns meldet, hat Herr A. Zimmermann von Vitznau, letztes Jahr Chef de Réception im Kurhaus Bad-Schinznach, auf 1. Mai abhin die Direktion des Hotel und Kurhaus Rigi-Scheidegg übernommen.

Strandbad Luzern. Für die Erweiterung des Strandbades Lido verlangt der Luzerner Stadtrat einen Kredit von 86,000 Franken. Es handelt sich um die Vergrösserung der Kabinenanlage und Erstellung einer Spielwiese im Ausmasse von annähernd einer Hektar. Die der Stadt aus den Arbeiten entstehenden Kosten werden von der Strandbad Lido A.G. angemessen verzinst und amortisiert.

Brig. Wie wir erfahren, ist Dr. Walther Perrig, Sekretär der Walliser Handelskammer sowie der Walliser Hotelgenossenschaft, zum Direktor der Bank in Brig ernannt worden. Mit unserm warmen Glückwunsch verbinden wir die Hoffnung, Herr Dr. Perrig möchte seine grosse Arbeitskraft der Hotellerie auch fernerhin zur Verfügung halten.

Interlaken. (*ns*) Zu den hiesigen Gaststätten, die sich während der Wintermonate die neuzeitlichen Einrichtungen im Hotelbetrieb zu eigen machten, gehört auch die Pension Beauséjour der Frls. Hodel. Sämtliche Zimmer sind nunmehr mit fliessend Kalt- und Warmwasser sowie mit neuen Lichtanlagen versehen. Gleichzeitig wurde im ganzen Hause die Zentralheizung installiert und alle Zimmer ihr angeschlossen. Die Installationen wurden ausgeführt vom Installationsgeschäft Hs. Mühlemann-Balmer, die Malerarbeiten von Fr. Lüthi, Malergeschäft, beide in hier. Die Pension Beauséjour hat seit 25. April den Betrieb wieder aufgenommen.

Churwalden. Wie die „Union Helvetia", meldet, ist das Hotel Post in Churwalden in den Besitz des Herrn J. Flury (früher Zugerberg) übergegangen.

Davos-Platz. (Mitget.) Das Kurgarten Hotel, das bereits im Vorjahre von seinem neuen Besitzer, Herrn A. Becker-Landry, einem durchgreifenden Umbau unterzogen wurde, erhält jetzt eine grosszügige Garagen-Anlage mit Einzelboxen direkt im Hause, die eine Unterbringungsmöglichkeit für 20 Automobile bietet. Auch wird jetzt damit begonnen, die Fremdenzimmer mit Staatstelephon auszurüsten.

Luzern. Wie man uns schreibt, sind während der letzten Zeit im Hotel Union verschiedene Neuerungen vorgenommen worden. Sämtliche Zimmer sind nunmehr mit der Fliessendwasser-Einrichtung versehen, teilweise auch mit Telephonanschluss. Ferner wurden die Korridore geschmackvoll erneuert sowie die Gästezimmer gegen die Ventilation und das Geräusch des Saalbetriebes isoliert. Auch in den Küchen- und Kellerräumen sind durch verschiedene Neuanordnungen eine zweckmässige Arbeitseinteilung und Spezialisierung der Einrichtungen erzielt worden.

Auslands-Chronik

Neue Hotels in Jugoslawien.

(Mitget.) Zur Errichtung neuer Hotels in Jugoslawien hat sich eine Gruppe von Schweizer und reichsdeutschen Geldgebern gebildet, die mit der Belgrader Regierung in Verhandlungen getreten ist. Auch eine jugoslawische Gruppe tritt zu dem gleichen Zweck hervor. In beiden Fällen wird es sich darum handeln, in Südserbien moderne Hotels zu erbauen. Dieses Gebiet ist bis heute in Bezug auf Fremdenunterkünfte noch sehr stiefmütterlich behandelt, verdient aber besondere internationale Beachtung, sowohl vom wirtschaftlichen, wie auch vom touristischen Standpunkt. Es wird vor allem geplant, die landschaftlich bevorzugten Punkte des südlichen Serbiens auf die genannte Art durch Errichtung moderner Hotels für den Fremdenverkehr zu erfassen. Besonders an den mazedonischen Seen, so in erster Linie am Ochridasee, versprechen die Pläne für die Schaffung von Hotels viel Erfolg. Dr. F. W.

Hamburg. Vor kurzem wurde an der Esplanade in Hamburg das christl. Hospiz „Alster Hof" eröffnet, ein Haus ersten Ranges mit allem modernen Komfort, Telephonanschluss in den Gästezimmern und Lichtsignalanlage. Das Haus nimmt für sich den Ruf in Anspruch, ein sogenanntes „Hotel der Ruhe" zu sein. Die Direktion liegt in den Händen des Herrn P. W. Becker, eines international geschulten Hotelfachmannes.

Bäderwesen

Bäder- und Kurortekongress in Bordeaux.

Kürzlich tagte in Bordeaux der Bäder- und Kurortekongress von Südwestfrankreich. Eine Eingabe an die Regierung verlangt die völlige Neuordnung der Bädergesetzgebung mit strenger Kontrolle der privaten und öffentlichen Hygiene. Das Bäder- und Kurortewesen soll auch dem neugeschaffenen Unterstaatssekretariat für Touristik unterstellt werden. Das Erträgnis der Aufenthaltssteuern soll in Zukunft nur noch zu ausschliesslichen Fremdenverkehrszwecken benützt werden dürfen. Jedes französische Bad, das diesen Titel legal führt, soll verpflichtet werden, ein Forschungs- und Kontroll-Laboratorium sich anzugliedern. *K. K.*

Rheinfelden. Aus Anlass des von der Schweizer. Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie anfangs dieses Monats durchgeführten Diät-Kurs (Diät in der Krankenbehandlung) fand am 1. Mai im Hotel des Salines zu Rheinfelden ein Bankett von 90 Gedecken für die Kursteilnehmer und Delegierten der Balneologischen Gesellschaft statt. Stadtpräsident Dr. Beetschen toastierte in seiner Ansprache auf die Zusammenarbeit der Ärzte und der Orts-Bevölkerung, während der kursleitende Arzt den wirtschaftlichen Aufstieg des Kurbades Rheinfelden auf die gegenseitige Unterstützung und das solidarische Zusammenwirken aller Interessenten zurückführte. An das Bankett schloss ein Lichtbilder-Vortrag von Dr. med. H. Keller über die Entwicklung Rheinfeldens seit der Römerzeit.

Autotourismus

Automobil-Grenzverkehr. Im Monat März reisten 4505 (1929: 3675) ausländische Motorfahrzeuge zum vorübergehenden Aufenthalt in die Schweiz, darunter 2280 Automobile mit provisorischer Eintrittskarte, 393 mit Freipass, 1633 mit Triptyk oder Grenzpassierschein und 199 Motorräder.

Finanz-Revue

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich. — Die XXIII. ordentliche Generalversammlung vom 2. Mai 1930 genehmigte die Jahresrechnung für 1929, welche nach Vornahme der Abschreibungen im Betrage von Fr. 42,105.35 (Vorjahr Fr. 56,492.38) einen Reingewinn von Fr. 61,702.48 (Vorjahr Fr. 72,519.83) aufweist. Den Verwaltungsorganen wurde Entlastung erteilt. Die Generalversammlung beschloss, eine Dividende von 6% auf das Prioritäts- und Stammaktienkapital von Fr. 1,000,000.— auszuschütten und Fr. 1,702.48 auf neue Rechnung vorzutragen. Herr G. Nussberger-Dietrich ist zufolge Verzichts auf eine Wiederwahl aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden; neu hinzugewählt wurde Frl. Dr. H. Leder.

Verkehr

Schweizer. Bundesbahnen

An der Sitzung des Verwaltungsrates der S. B. B. vom 30. April wurden der Geschäftsbericht und die Rechnungen für das Betriebsjahr 1929 genehmigt sowie verschiedene Nachtragskredite für 1930 (Bauvoranschlag und Anschaffung von Rollmaterial) bewilligt. Ferner fand das Projekt auf Erstellung des zweiten Geleises auf den Strecken Lenzburg-Wohlen und Baar-Zug im Kostenbetrage von zusammen rund 5 Millionen Franken die Zustimmung des Verwaltungsrates. Aus den Bemerkungen der Generaldirektion zum Jahresergebnis 1929 dürfte unsere Leser insbesondere interessieren, dass mit Rücksicht auf die Abtragung des Kriegsdefizites der S. B. B. sowie auf das durch Organisationsgesetz vorgezeichnete Finanzprogramm und die notwendigen Rückstellungen wenig Aussicht bestehe, den Begehren um Taxabbau im Personenverkehr schon in nächster Zeit zu entsprechen. Dagegen prüfe die Verwaltung die Frage einer baldigen Reduktion der Gepäcktarife. — Mit dieser bescheidenen Abschlagszahlung an ihre bezüglichen Wünsche und Postulate werden sich die Fremdenverkehrskreise auf die Dauer nicht zufriedengeben können!

Betriebseröffnung von Saisonbahnen. — (SVZ.) 1. April: Arth-Rigi-Bahn (Arth-Goldau—Rigi-Kulm). 1. Mai: Wiedereröffnung der Visp-Zermattbahn auf der ganzen Strecke. 1. Mai: Elektrische Bahn Leuk-Leukerbad (Eröffnung des Bades 17. Mai).

Saisonabonnement auf dem Genfersee. (SVZ.) Die Dampfschiffgesellschaft für den Genfersee gibt Saisonabonnements für 8 oder 15 Tage, 1, 3, 6 und 12 Monate heraus, die zu beliebigen Fahrten auf dem Seegebiet gelten. Die Preise für die Karten sind:

	8 Tage	15 Tage
1. Klasse	Fr. 45.—	65.—
2. Klasse	Fr. 30.—	45.—

	1 Mon.	3 Mon.	6 Mon.	12 Mon.
1. Klasse	Fr. 96.—	161.—	222.—	277.—
2. Klasse	Fr. 64.—	108.—	149.—	185.—

Ferner werden Ermässigungen für Gesellschaftsfahrten (von 8 Personen) von 25 bis 55% und für Schülerfahrten von 45 bis 80% gewährt.

Post, Telegraph u. Telephon

Reduktion der internat. Posttaxen.

Im Anschluss an die Ratifikation der neuen Weltpostverträge hat der Bundesrat eine Vollzugsverordnung herausgegeben, welche die eingetretenen Taxreduktionen im Auslandsverkehr zusammenfasst. Diese betreffen in erster Linie die Drucksachen, deren Taxe von 7½ auf 5 Rappen für je 50 Gramm herabgesetzt wird. Eine Ermässigung von 40 auf 30 Rappen erfährt ferner die Einschreibgebühr für Briefe, dann die Gebühr für Nachnahmen und Postanweisungstaxe für Beträge über 30 Franken. Die Verordnung tritt am 1. Juli nächsthin in Kraft.

Propaganda

Zusammenstellbare Billette. (SVZ.) Die alphabetischen Couponsverzeichnisse Teil A und B mit Gültigkeit vom 1. Mai 1930 bis 30. April 1931 für die Aufstellung schweizerischer zusammenstellbarer Billette sind soeben erschienen und können kostenlos beim Kommerziellen Dienst der Schweizerischen Bundesbahnen, Abteilung Personenverkehr, oder bei der Schweizerischen Verkehrszentrale in Zürich verlangt werden.

„Sommer in der Schweiz". (SVZ.) Die Broschüre „Sommer in der Schweiz 1930" enthaltend die sportlichen und gesellschaftlichen Veranstaltungen, zusammengestellt von der Schweizerischen Verkehrszentrale Zürich und Lausanne, ist soeben in Deutsch und Englisch erschienen. Die französische Ausgabe ist in Bearbeitung und wird in den nächsten Tagen zum Versand gelangen.

Fremdenfrequenz

Davos. Am 19./20. April wurden in Davos 4068 Kurgäste gezählt gegenüber 3847 am gleichen Tage des Vorjahres.

Arosa. Die statistischen Erhebungen ergaben für die Wintersaison 1929/30 folgende Logiernächtezahl: Dezember 1929: 49,531 (1928: 50,819), Januar 1930: 83,364 (1929: 83,713), Februar 1930: 98,112 (1929: 84,336), März 1930: 70,560 (1929: 64,405), zusammen 301,567 gegenüber 283,273 im Winter 1928/29. Die Frequenzverbesserung beträgt dank der ausgezeichneten Februar- und Märzmonate 18,000 Logiernächte. Besonders erfreulich ist die Belebung der März-Saison.

Zeitschriften

Heimatschutz. Das 2. Heft des Jahrgangs, das soeben erschienen ist, zeigt uns den Heimatschutz wieder einmal in scharfem Angriff, und zwar gegen die Lieblosigkeit, die wohl schon manchem guten Eidgenossen weh getan und seinen Zorn erregt hat. Das sind die furchtbaren Verwüstungen jener Landschaft, die uns allen nicht nur wegen ihrer Schönheit, sondern weil sie die Wiege des Schweizerbundes bedeutet, so sehr am Herzen gelegen ist: des Vierwaldstättersees. Seine Ufer werden immer mehr durch Steinbrüche verwundet, die Schotter für die Automobilstrassen schaffen sollen; als hässliche gelbweisse Flecken stehen sie im Bilde und zeigen jedem Fremden, der bei uns ein Volk mit Begeisterung für seine Geschichte sucht, wie hoch wir da im Wert stehen. Die 14 Bilder, die wir in diesem Heimatschutzheft sehen, lassen uns deutlich erkennen, wie gross der Schaden schon ist; nur ein gemeineidgenössisches Aufsehen kann hier Rettung bringen. — Ein anderer Aufsatz befasst sich mit den Stadtbauöten Basels. Ein Korrektionsplan bezweckte nichts anderes, als die fast vollständige Zerstörung der Altstadt; der Verfasser befürwortet deren Erhaltung als eines wesentlichen Heimatwertes. Für die Geschäftswelt wäre die bisher unterbundene Ausgestaltung des Bahnhofviertels wichtiger, die den Stadtkern entlasten würde.

Fragekasten

Berechnung von kalten Bädern. Ich erhalte von einem Gaste, der bei mir übernachtete, eine Reklamation über die Berechnung eines kalten Bades. Dem betreffenden Gaste wurde das kalte Bad mit Fr. 3.— in Anrechnung gebracht. Er begründete seine Reklamation folgendermassen: „Ich reise das ganze Jahr, nehme täglich ein kaltes Bad, das man mir überall entweder garnicht oder mit Fr. 1.— berechnet." Meiner Ansicht nach handelt es sich nun garnicht darum, ob das Bad kalt oder warm ist. Der Hauptkostenpunkt liegt in der Bereitstellung des öffentlichen Bades und in der Abgabe der Wäsche, deren Kosten für kalte oder warme Bäder doch gleich gross sind. Für ein Bad verabfolgen wir 1 grosses Badtuch, 1 Eponge, 1 Handtuch, 1 Tuch für den Fussteppich.

Rahm zum Frühstück. Derselbe Gast verlangte zum Frühstück anstelle der Milch 1 dzl Töpfchen Rahm, wofür ihm ein Supplement von Fr. —.50 verrechnet wurde. In seiner Reklamation schreibt der Gast dazu: „Kaffeesahne wird überall ohne weiteres als Ersatz für Milch gegeben. Ein so kleines Portiönchen, wie ich es bei Ihnen erhielt, kenne ich woanders überhaupt nicht." Die Beschwerde schliesst folgendermassen: „Ich verlange keinen der reklamierten Beträge zurück, meine Reklamation erfolgt nur, weil ich nicht geneigt bin, die Überforderungen unwidersprochen zu bezahlen."

Wie halten es meine Kollegen in diesen zwei Stücken? X. X.

Redaktion — Rédaction
Dr. Max Riesen
A. Matti Ch. Magne

Libby's Asparagus

Picked at the moment of perfection

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen.
Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtkonserven und LIBBY'S Spargeln und achten Sie darauf, dass man Ihnen wirklich diese Marke gibt. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY in rot.
Wenn ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Postkarte an „Cie Libby Mc Neill & Libby, rue des Tanneurs 54, Antwerpen", welche Ihnen dann eine Liste der regelmässigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird.