

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: 25.01.2026

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

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

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

In menschlichen Magen kann nach G. Bode ebenfalls, was an dieser Stelle bemerket sein mag, bei zu wenig Salzsäure im Magensaft und bei gleichzeitiger zucker- und stärkereicher Nahrung, ebenso nach dem Genuss von Sauermilch, sauer Gurken, Sauerkraut und dgl., eine Milchsäurebildung auftreten. Diese macht sich durch das sog. lästige Sodbrennen bemerkbar. In diesem Falle darf keineswegs durch Einnehmen von Kohlensäurem 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 Pflanzentwicklung am besten zu hemmen.

d) **Buttersäuregärung.** Buttersäure entsteht als Nebenprodukt, wenn der Käsetrost reift. Das Reifen des Käses ist als eine Art Fäulnisprozess zu betrachten, bei dem aber die spez. stinkenden Faulnisprodukte fehlen. Der Vorgang der Käseriefung 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 Käseriefung Bakterien tätig sind, liegt in der Tatsache, dass steril gemachte Milch sich nicht zum Käseren eignet. Der Käseverdengang ist überhaupt ein äusserst komplizierter; sicher ist, dass es in erster Linie die eigentlichen Milchsäurebakterien sind, die Käsebreiter 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. Anärobo, 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 Nestor 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 entwässert wurde, Butter-säurebakterien gefunden.

d) **Heubazillus = Kartoffelbazillus.** So paradox es lauten mag, haben doch angestellte Versuche erwiesen, dass eine Abart der vielen Heubazillenarten in Küche und Speisekammer ihr Unwesen treiben können, und zwar besonders da, wo die Reinlichkeit zu wünschen übrig lässt. Diese zu den Spalt-pilzen 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 Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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 Güttsch, 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 der Reception im Kurhaus Bad-Schönzach, 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 Ausmass von annähernd einer Hektar. Die 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 eignen machen, gehört auch die Pension Beau-säure zerlegen. Durch die ebenfalls stets anwesenden Fäulnisbakterien (Oidium) würde ohne die Bildung der Milchsäure das Kraut sehr bald in Fäulnis übergehen und wertlos werden. Wenn die Sauerkraut eine Decke bekommt und in einen fadenziehenden Zustand übergeht, so sind schädliche Milchsäurebakterien (Arten) aufgetreten.

In menschlichen Magen kann nach G. Bode ebenfalls, was an dieser Stelle bemerket sein mag, bei zu wenig Salzsäure im Magensaft und bei gleichzeitiger zucker- und stärkereicher Nahrung, ebenso nach dem Genuss von Sauermilch, sauer Gurken, Sauerkraut und dgl., eine Milchsäurebildung auftreten. Diese macht sich durch das sog. lästige Sodbrennen bemerkbar. In diesem Falle darf keineswegs durch Einnehmen von Kohlensäurem 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 Pflanzentwicklung am besten zu hemmen.

d) **Buttersäuregärung.** Buttersäure entsteht als Nebenprodukt, wenn der Käsetrost reift. Das Reifen des Käses ist als eine Art Fäulnisprozess zu betrachten, bei dem aber die spez. stinkenden Faulnisprodukte fehlen. Der Vorgang der Käseriefung 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 Käseriefung Bakterien tätig sind, liegt in der Tatsache, dass steril gemachte Milch sich nicht zum Käseren eignet. Der Käseverdengang ist überhaupt ein äusserst komplizierter; sicher ist, dass es in erster Linie die eigentlichen Milchsäurebakterien sind, die Käsebreiter 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. Anärobo, 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 Nestor 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 entwässert wurde, Butter-säurebakterien gefunden.

d) **Heubazillus = Kartoffelbazillus.** So paradox es lauten mag, haben doch angestellte Versuche erwiesen, dass eine Abart

der vielen Heubazillenarten in Küche und Speisekammer ihr Unwesen treiben können, und zwar besonders da, wo die Reinlichkeit zu wünschen übrig lässt. Diese zu den Spalt-pilzen 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 Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog 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.

Dr. F. W.

5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem 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, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog noch im Ofen

ZIKA

DIE AUSSTELLUNGS-TELEFONZENTRALE WIRD ALS MODERNE HOTELZENTRALE BETRIEBEN. FÜR BESICHTIGUNG UND VORFÜHRUNG BELIEBE MAN SICH BEI DER TELEFONISTIN ZU MELDEN. VORANMELDUNG BEI DER INSTALLAT.-ABTG. DES TELEFON ZÜRICH UTO 16.20 ERWÜNSCHT.

MITTEILUNG AN DIE H. H. HOTELIERS

In
Schweizer Hotels
Schweizer Porzellan



Achten Sie auf diese Fabrikmarke
(an der Unterseite jedes Stückes)
sie bürgt Ihnen für gute
Schweizer Qualität

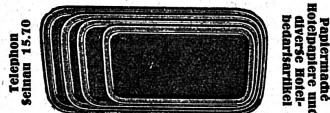


Für Lieferanten-Adressen oder sonstige Auskunft
wende man sich an die

PORZELLANFABRIK LANGENTHAL A.G.
LANGENTHAL

RIVINIUS

H. RIVINIUS & CO ZUERICH



Telefon
seinen 15.10

Papierpulpa
Kaffeepulpa und
diverse Hotel-
bedarfshämmen

ZU VERKAUFEN

an stark aufblühendem, bekanntem Kurort
Graubünden mit Sommer- und Winterbetrieb
gutgehendes, bürgerliches

HAUS

mit Jahresrestaurant, ca. 2500 m² Umschwung,
mit Garten und Bauland. Selbstreflektanten er-
halten nähere Auskunft unter Chiffre Z 1292 Ch
an die Publicitas A.-G., Chur.

HOTEL

A VENDRE A VEVEY à proximité immédiate du
centre de la ville et à la gare, d'ancienne et
excellente renommée, 65 chambres, belle salle à
manger, salon, jardins attenant, confort, chauffage
central, électricité etc. - Maison entièrement
metamorphosée: argenterie et tout le matériel servant
à l'exploitation de l'Hôtel. Conditions de vente
très favorables. Occasion unique pour hôtelier
sérieux et capable, désirant se fixer dans la
contrée. Convient aussi pour pensionnat. Pour
trouver et visiter, s'adr. à MM. les Notaires Monod,
Avenue de la Gare 16, à Vevey.

Café-Restaurant-Bar

en plein rendement, au centre de Montreux
à remettre

pour cause de santé. Offres sous chiffre P 2012 M
à Publicitas, Montreux.

Junges Ehepaar kann sich eine Lebens-
existenz gründen, indem es meine seit
Jahren bestehende

Privat-Pension

(zentral gelegen) käuflich übernimmt.
Pension Plank, Davos-Platz, Mercatorum.

Original Schwabenland's



Filtrieraufsaß hilft mit, zur Errei-
chung eines kräftigen, dunkelbraunen
Kaffees, mit vollem, würzigem Aroma.
Der bittere Geschmack von ausge-
saugtem Kaffeemehl fällt weg bei
Verwendung von
Original Schwabenland's Filter.

Schwabenland & Co. A.G.
Zürich

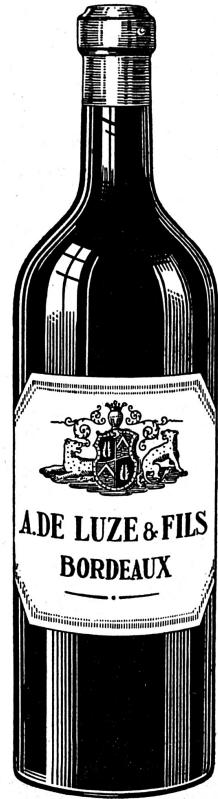
St. Peterstrasse 17
Telephon Uto 3740

National- Kassen (occ.)

verkauft mit aller Garantie
Kassaturen schnell zuver-
lässig. Eigene Papierschnei-
derei für Kassierrollen. Retour-
nahme der Holzkernen bei
Rückbestellung. M. ZING,
Klopfachstrasse 15, Zürich.
Telephon Limmat 4512.



„Mocca“ - Kaffeemühlen
Mühlen für Café, türk
Mühlen. Riemenantrieb
Kaffeemühlen
Aufschnittschneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
Fischschneidemaschinen
liefern als Spezialität
Otto Benz, Zürich 7
Casinoplatz 41
Goldene Medaille
Bauartgewerbeausstellung Zürich 1927



Bordeaux-Weine

Marke
A. DE LUZE & FILS

VOSS & C^e, ZÜRICH 5
GENERALVERTRETUNG

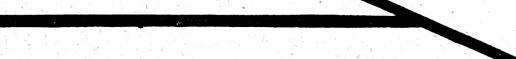
SIAM

der edelste aller Ölbohrer! Voll-
ständig automatisch, geräusch- und
geruchlos! Absolute Sicherheit.
Höchster Nutzeffekt (90% bei nor-
malem Betrieb).

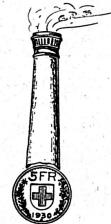
S. I. A. M.

Zürich Vevey Neuenburg

FROEBEL/ZÜRICH TENNISPLÄTZE AUSFÜHRUNG MIT GRELLINGER SPEZIALMERGEL ENGL. EN-TOUT-CAS COURTS



Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus



wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung,
Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch
Beziehung des neutralen

Spezialfachmanns

Karl Braem, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstrasse 4
Vergebung und Betrieb rationell gestalten lassen.

Projektierung, Beratung, Expertisen, Revisionen etc. von
Heiz-, sanitär- u. badelechnischen Anlagen

HOTEL^s

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt
die führende, seit über 25
Jahren bestehende Spezial-
und Vertrauens-Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel - Immobilien
56 Bahnhofstrasse 56
Feinste Referenzen
Strenge Diskretion

Zu verkaufen ein grösserer Posten

Wein- u. Speisekarten

Heftform, achtseitig, für Hotels, Restaurants
etc. Abgabe nur en bloc. Chiffreanfragen
unter ST 2832 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Glarnerland ist aus Gesundheitsrücksichten
ein kleineres, altrenommiertes

Hotel

mit 30 Betten (Jahresbetrieb) preiswürdig aus-
freier Hand zu verkaufen. Das Haus mit vollständigem
Inventar ist in tadellosem Zustand. Geöffnete
Anfragen unter Chiffre K. E. 2837 an die Schwei-
zer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel-Restaurant

in Genf, nahe beim Bahnhof an Verkehrstrasse,
seit vielen Jahren im Betrieb. Auskunft durch
E. & B. Nasl, 18, Corraterie, Genf.

In thurgauischem Städtchen mit
viel Verkehr und Verdienst
ist stark besuchtes

GASTHAUS

an sehr günstiger Lage mit
Restaurant, Mosterei,
Mostbottich, bei 40.000 Fr.
Anzahlung wegen Krankheit
günstig, sehr viel Betrieb. Aus-
kunft: Finanzbüro St. Gallen
B. Zweifel, Neugasse 55,
Abteil.: Liegenschaften.

14 HOTEL- BETTEN

erste, noch unbefüllt
komplett, auch einzeln, von
Fr. 120.— bis 160.—. Offer-
ten unter OF 34/22 Z, an Orel
Füssli-Annoncen, Zürich.

an die Hotel-Revue, Basel 2.

Riviera (franz.)

Hotel I. Ranges zu verkaufen

Beckanntes Haus, 120 Per-
sonen logierend, in bester
Lage am Meer, voller Süden
mit allem modernen Kom-
fort eingerichtet, grosser
Umsatz, sehr beliebt, günstige
Wirtschaftsbedingungen,
bescheidene Anzahlung.

Anfragen um nähere De-
tails unter Chiffre O. S. 2827
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Pour service d'hôtel et location

Confortables Limousines

7 pl., 1re marque amér., équipées de tous
accessoires, 6 cylindres, très peu rodée,
avec garde, 8 cylindres, très peu rodée
et tout heurté, pour cause de départ.
Conditions très avantageuses à intéressés
sérieux. OCCA S. A., Lausanne (Malley).
Téléphone 26808.

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!