

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 20

Artikel: Gärung und Fäulnis in Keller und Küche [Schluss]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541002>

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: 19.02.2026

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

Aktuelles

Neue Preissteigerungen auf Fleisch.

Aus verschiedenen Teilen der Schweiz geht uns soeben die Mitteilung zu, dass die Metzgerfirma sich gezwungen sehe, der Hotellerie neue Preissteigerungen anzuzeigen, die sich auf Rindfleisch im allgemeinen, Nierstücke, Kalbfleisch (gewöhnlich), Kalbsmilken usw. erstrecken.

Die Vereinsleitung S. H. V. wird unverzüglich Schritte gegen diese Preissteigerung einleiten, von deren Auswirkung eine unerträgliche Belastung der Hotellerie befürchtet werden müsste. Über den Erfolg dieser Schritte werden wir s. Zt. berichten.

Konkurrenz müsste bei der allgemein noch fehlenden Konsolidierung neuen, auch das Gewerbe in Mitteidschaft ziehenden Schaden anrichten.

Die Abbaubarkeit der beiden dem Hotelgewerbe dienenden Hilfsinstitutionen, der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft und der Oberländischen Hilfskasse, geht ihrem Entstehungscharakter und der Verschiedenheit der Verhältnisse entsprechend nur allmählich vorwärts. Die Verwendung der aus dem Inkasso der Hilfsdarlehen wieder eingehenden Gelder für die Hebung des vom Ausland immer schärfer konkurrierten Fremdenverkehrs, dessen weitreichende volkswirtschaftliche Bedeutung heute allgemein bekannt ist, wäre sehr wünschenswert.

Internationaler Hotelführer 1930

Vor einigen Tagen verschickte das Bureau des J. H. V. in Köln die Ausgabe 1930 des „Internationalen Hotelführer“, der einen ausgezeichneten Eindruck macht. Neben den Preisangaben aller Mitgliederhotels, die dem Verein in den verschiedenen Ländern angehören, enthält der Führer noch Verzeichnisse der ausserordentlichen Mitglieder, der Ehrenmitglieder, der Leitung (Aufsichtsrat und Geschäftsausschuss), und der Verwaltung des I. H. V., sowie den internationalem Hotel-Telegraphenschlüssel. Sehr angenehm berührt, dass sich der Anzeigenteil des Führers auf ganze fünf Inserate beschränkt und demnach dessen Hauptziel, Auskunft zu erteilen über die Hotelpreise, in keiner Weise beeinträchtigt wird. Eine weitere erfreuliche Konstaterung ist sodann die Tatsache der Angabe des Maximalpreises bei der Grosszahl aller Hotels, sogar derjenigen in der Schweiz, eine Entwicklung, welche vom S. H. V. bisher vergleichbar angestrebte wurde, aber in absehbarer Zeit auch bei uns wieder zur Erörterung gestellt werden muss.

Alles in allem zusammen wird demnach der Führer des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins seinem Zweck als Orientierungsmittel über die Preisverhältnisse in der Hotellerie in jeder Hinsicht gerecht und leistet dadurch dem Reisepublikum sehr nützliche Dienste.

Letzte Streiflichter über die Mustermesse

Die Basler Mustermesse hat ihre Tore zwar geschlossen. Sie bot, wie gewohnt, so viel des Guten, dass man dies oder jenes interessante übersehen musste. Auch der Raum der „Hotel-Revue“ genügte nicht, alles Erfassenswerte festzuhalten. Diese letzten Streiflichter, über die Ausstellung geworfen, sollen noch einige Produkte hauptsächlich auf ihre Vorteile und praktische Verwendbarkeit hin kurz beleuchten. Im Zeichen der

Reinlichkeit

oder, wenn man will, der Hygiene und Rationalität stand die Universal-Bodenputzmaschine mit Staubsauger, Bürsten, Stahlspäne und Blochscheibe (Maschinenfabrik Stuter-Strickler Söhne, Horgen). Ein Motor, der an jede Licht- und Kraftleitung angeschlossen werden kann, setzt die fahrbare Maschine in Betrieb. Sie spült, wischt und blöht Parkett-, Linoleum- und Steinböden und saugt mit einem Ventilator den dabei entstehenden Staub fortwährend auf. Sie ermöglicht leichteres, rascheres und gründlicheres Putzen und schont dabei die Böden. — Henkel & Cie A.-G., Basel, stellte das neue Putzmittel „Per“ in den Vordergrund, das unschädlich Öl, Fett und Krusten an Stein, Holz, Glas, Email, Aluminium usw. löst. Per ist ganz geruchlos und entfernt alle Gerüche. Es ist auch dort geeignet, wo bisher schädliche Salzsäure verwendet werden musste. — Die Waschmaschine „Venus-Ideal“ der Gebr. Wyss, Büron, dient vorzüglich Hotelbetrieben bis zu 100 Betten. Die Maschine ist solid und stabil gebaut und besitzt eine einfache Vorrichtung zum Auskippen der Waschtrömmel. Sie zeichnet sich durch ihre Leistungsfähigkeit und leichte Handhabung aus. — Hygienisch einwandfreit ist der ventillierte Spülkasten mit einer Garnitur aus Hartbleiguss und Messingrohr der Neuen Deco A.-G., Küsnacht-Zürich. Durch Schrauben am Schrumpf ist der Wasserstand regulierbar, die Absaugung erfolgt rasch und der Kasten funktioniert schon, wenn er nur einen Meter hoch über dem Boden montiert ist. Der Vorteil liegt darin, dass die Gummidichtungen überflüssig werden. — Neue Farbtonen in Glanz-Eternit-Platten demonstrierte die Glanz-Eternit A.-G., Niederurnen; sie eignen sich besonders auch für Rückwände hinter Zimmertischen. Bekanntlich sind die Glanz-Eternit-Platten überaus haltbar, unempfindlich gegen Hitze, Kälte und Feuchtigkeit, halten ansehnlichen Druck und Stoß aus, wirken dekorativ und stehen im Zeichen anspruchsvoller Hygiene. — Zur weiteren Kennzeichnung der

Schweizerqualität

hat sich die Schweizerische Teppichfabrik Ennenda entschlossen, alle ihre Teppiche mit zwei roten Streifen und einem Bären zu versehen. Zwecks rationellerer Heizung brachten die Sarina-Werke, A.-G. Freiburg, die „Sarina“ Stahl-Radiatoren heraus, die infolge ihrer grösseren Heizleistung weniger gross zu sein brauchen und deshalb weniger Raum, weniger Heizmaterial und weniger Transportkosten beanspruchen. Stahl-

Radiatoren sind bedeutend leichter als guss-eiserne und brechen oder springen nicht. Die Linoleum A.-G. Giubiasco offerierte einen neuen Linoleum-Beleg, genannt Marboleum, der für besonders stark begangene Räume bestimmt ist und der in Sälen flachig und komfortabel wirkt. Individuellen Wünschen entsprechen die neuen Superchip-Belege; in Uniformen verschiedene Muster eingelegt, wie Schriften, Wappen, usw. — Moderner ansprechende, neue Formen in Küchenauteile zeigte der Rohrmöbel-Fabrik Cuenin-Hutti & Cie, Kirchberg: tiefer Sitzlager, geradlinige Formen, braune Tönung. Geschmackvoll wirkt auch die bunte Tongebung an den Rohrmöbeln von Otto Webers Wwe., Rothrist, die sich an das Prinzip der modernen Farbenfreudigkeit anlehnt. — Ein Hausschreiber soll Bansi-Ammanns „Präsidium“ ersetzen, ein vornehm gebauter Grammophon-schrank, der mit Radio kombiniert und an jedes Stromnetz angeschlossen werden kann. Sein Wellenbereich umfasst 200—2000 Meter. Ein elektrodynamischer Lautsprecher sorgt für plästische Wiedergabe in grossen Räumen. Die Lautstärke ist beliebig einstellbar, das Tonvolumen hervorragend. —

Kohlsäure

in der Küche, im Keller und auf dem Transport statt Eis! Eine überraschende Neuheit! Das Carba-Trockeneis ist festes, in Blöcke gepresstes Kohlendioxyd, ungiftig und geruchlos, sieht aus wie blendend weißer, dicht gepresster Schnee. Seine Temperatur beträgt -80°C , es verdunstet zu kaltem Kohlendioxydgas, ohne irgendwelche Feuchtigkeit zurückzulassen. In geeigneten Isolierkästen beträgt die Verdunstung in einem Tage ca. 5 Prozent. Carba dient zur Herstellung von Eisgetränken, von Speiseeis, zur Konservierung von Speisen im „Carbofrigor“ (Kühlschrank) usw. — Zwei Firmen (Hartmann & Co., Biel; A. Griesser A.-G., Aadorf) zeigten ihre

Garagetore,

die als Klapptore mit einem Griff geöffnet oder geschlossen werden. Die Firmen bringen verschiedene Systeme auf den Markt, die eine sehr leichte Handhabung aufweisen. Griesser erinnerte überdies an seine Stahl- und Holzrolladen mit Motorantrieb. O. Wr.

Die Essigbereitung selbst ist natürlich die kräftigste Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Wein-essig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch den Bakterien hervorgebrachte Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydert.

2. Heute bildet die Essigbereitung eine eigentliche Industrie, die nach bestimmten Grundsätzen arbeitet, und auch der Praktiker in Keller und Küche hat die schädlichen und günstigen Wirkungen der Essigbakterien erkannt und schenkt ihnen die volle Aufmerksamkeit. Die Essigbakterien finden sich überall, draussen in der Natur und in Betrieben, wo sich alkoholische Getränke vorfinden. Sie sind meistens in Gesellschaft von alkoholbildenden Hefen in zuckerhaltigen Früchten, Säften und Getränken. Im Weinkeller ist es die strenge Pflicht des Kellermeisters, dieselben auf keinen Fall im Wein aufkommen zu lassen und alles zu vermeiden, was ihrer Entwicklung Vorschub leisten könnte. Bei Weinbergungen und späterer Weinbereitung schützen meistens die vorhandenen Weinsäuren das Getränk in genügender Weise, während ein strenges Spundvorhalten der Fässer den verderblichen Einfluss der Außenluft abhält und den Fassinhalt vor dem gefürchteten Stich bewahrt. Auch peinliche Reinlichkeit, Vermeidung von Spundlappen, Entfernung von kleinen eintrocknenden Weinresten und Schmutzecken können viel zur Verhütung von Essigäurebildung beitragen.

Bei der Essigbereitung selbst ist natürlich die kräftigste Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Wein-essig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch den Bakterien hervorgebrachte Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydert.

2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

4. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32°C .

5. Geschwefelte Weine eignen sich nicht zur Essiggärung. Es scheint die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff unharmonisch und störend zu wirken.

6. Die Essigsäure bildet sich mittelst eines feinen, zarten Häutchens an der Oberfläche des

Gärung und Fäulnis in Keller und Küche

Von Praktikus

(Schluss)

Essiggärung.

Die Essigbildung ist früher als ein rein-chemischer Prozess betrachtet worden. Erst im Jahre 1834 erkannte Kützing, dass die Entstehung des Essig aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten auf die Einwirkungen von Essigbakte-

riern zurückzuführen sei. Andere Forscher erkannten bald die Begleiterscheinungen bei der Essigbildung. Sie entdeckten das Bakterium Xylinium, welches die Bildung der Essigbakterien verursacht, die sog. Essigalgen, die den Essig trüben können, die Essigfliege, die im Keller die Essigbakterien von Hahn zu Hahn verschleppen und so den Essigstich verhindern kann.

Heute bildet die Essigbereitung eine eigentliche Industrie, die nach bestimmten Grundsätzen arbeitet, und auch der Praktiker in Keller und Küche hat die schädlichen und günstigen Wirkungen der Essigbakterien erkannt und schenkt ihnen die volle Aufmerksamkeit.

Die Essiggärung selbst ist natürlich die kräftigste Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Wein-essig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch den Bakterien hervorgebrachte Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydert.

2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

4. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32°C .

5. Geschwefelte Weine eignen sich nicht zur Essiggärung. Es scheint die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff unharmonisch und störend zu wirken.

6. Die Essigsäure bildet sich mittelst eines feinen, zarten Häutchens an der Oberfläche des

Die Essiggärung selbst ist natürlich die kräftigste Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Wein-essig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch den Bakterien hervorgebrachte Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydert.

2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

4. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32°C .

5. Geschwefelte Weine eignen sich nicht zur Essiggärung. Es scheint die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff unharmonisch und störend zu wirken.

6. Die Essigsäure bildet sich mittelst eines feinen, zarten Häutchens an der Oberfläche des

Die Essiggärung selbst ist natürlich die kräftigste Essigbakterien erwünscht. Über die Bereitung des Essig für den Hauskonsum schreibt Theodor Bucher in seinem „Kellerbüchlein“ (Verlag Custos Luzern) unter „Wein-essig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch den Bakterien hervorgebrachte Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydert.

2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essigbereitung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.

4. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32°C .

5. Geschwefelte Weine eignen sich nicht zur Essiggärung. Es scheint die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff unharmonisch und störend zu wirken.

6. Die Essigsäure bildet sich mittelst eines feinen, zarten Häutchens an der Oberfläche des

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schürhölze, „Ideal“ Bodenwachs, „Bodenol“, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefern in bester Qualität billigst

G. H. Fischer,
Schweizer Zündhölzer- und Fettwaren-Fabrikat (Zürich)
Gegr. 1860. Gold-Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte

Erstklassiges Trio

Frei ab sofort oder für Sommerengagement. Ia Konzert, Kammermusik und Tanz. Im Referenzen, Vergroßrungen und Besetzung nach Wunsch. Ferner Fernschau mit kleiner Person. Reisevergütung ab freier Notentransport ab Grenze an Otto Reissig, Kapelln., Freiburg i. Br. (Baden), Thurnseestrasse 20.

Clinique diététique de 1er ordre demande de suite pour les mois d'été

Chef de cuisine (Allein-Koch)

capable, consciencieux et sobre. Envoyer offres avec certificats et prétentions sous chiffre M L 2894 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Wolldicken, Steppdecken, Daunen-Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen



„Asko“ Steppdecken sind Qualitätsdecken

Umarbeiten von Duvets in Ia Steppdecken, ebenso Neubearbeiten von alten Steppdecken etc.

Steppdecken u. Bettwäsche-Fabrik
A. Staub & Cie.
Seewen (Schwyz)

Die Gärung und Fäulnis in Keller und Küche

Frei ab sofort oder für Sommerengagement. Ia Konzert, Kammermusik und Tanz. Im Referenzen, Vergroßrungen und Besetzung nach Wunsch. Ferner Fernschau mit kleiner Person. Reisevergütung ab freier Notentransport ab Grenze an Otto Reissig, Kapelln., Freiburg i. Br. (Baden), Thurnseestrasse 20.

Krefft
Ihrer Zeit ist frisch und billigst!

Notizbuch für jedes Jahr:
W. KREFFT A.-G. GEVELSBERG v.

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1668, Halle 5 oder

den modernsten Krefft Geschirr-Wasch-Automat

im französischen Muster-Restaurant auf der

ZIKA 1930

Giger-Kaffee

ist Qualitätskaffee

den Ihre Gäste schätzen werden

Hans Giger, Bern

Grossrösteri und Lebensmittel-import
Gutenbergstrasse 3
Tel. Bollwerk 2735 Telegr. Gigerius

Schuster & Cie.
St. Gallen — Birsig
Schuster
WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN!

