

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 Metzger schrifte sich gezwungen sehe, der Hotellerie neue Preissteigerungen anzuseigen, 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 Mitleidenschaft ziehenden Schaden anrichten.

Die Abbaubarkeit der beiden dem Hotel geweihten Hilfsinstitutionen, der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft und der Oberländischen Hilfskasse, geht ihrem Entstehungscharakter und der Verschiedenheit der Verhältnisse entsprechend nicht allmählich vorwärts. Die Verwendung der aus dem Inkasso der Hilfsdarlehen wieder eingehenden Gelder für die Hebung des vom Ausland immer schärfere konkurrenzierenden 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 Konstatierung 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 absehbarem 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, Bürtzen, Stahlspäne und Blochscheibe (Maschinenfabrik Stuter-Stricker Söhne, Horgen). Ein Motor, der am 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 schon 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 geruchslos und entfernt alle Gerüche. Es ist auch dort geeignet, wo bisher schädliche Salzsäure verwendet werden musste. — Die Waschmaschine „Venus-Ideal“ der Gebr. Wyss, Büro, 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 leichtere 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 Schwimmer 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-Belag, 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 werden nach architektonischen Entwürfen verschiedene Muster eingeleget, wie Schriften, Wappen, usw. — Moderner ansprechende, neue Formen in Küchenauteile zeigte der Rohrmöbel-Fabrik Cuenin-Hüni & Cie, Kirchberg: tiefer Sitzlage, 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 Hausratchester soll Bansi-Ammanns „Präsident“ersetzen, ein vornehmen 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. —

Kohlensäure

in der Küche, im Keller und auf dem Transport statt Eis! Eine überraschende Neuheit! Das Carbo-Trockeneis ist festes, in Blöcke gepresstes Kohlendioxyd, ungiftig und geruchslos, 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. Carbo dient zur Herstellung von Eisgetränken, von Speisen, 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 A.-G. erinnerte überdies an seine Stahl- und Holzrolladen mit Motorantrieb. O. Wr.

(Schluss)

Essiggärung.

Die Essiggärung 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 Essigbakterien zurückzuführen sei. Andere Forscher erkannten bald die Begleiterscheinungen bei der Essiggärung. Sie entdeckten das Bakterium Xylinium, welches die Bildung der Essigsäure verursacht, die sog. Essigalchen, die den Essig trüben können, die Essigfliege, die im Keller die Essigbakterien von Hahn zu Hahn verschleppen und somit 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 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 Wein Keller 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 Essigärgärung beitragen.

Bei der Essigbereitung selbst sind natürlich die kräftigen 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 oxydiert.

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. Die beste Temperatur zur Essiggärung ist 32 Grad.

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 Essiggärung 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 Essigbakterien

Luzern Hotel Wagner

Carl Wagner, Eigentümer

Kleine orientalische Verhältnisse stimmen darin überein, dass es in stark steigenden Massen schwieriger wird, gute ältere Teppiche zu annehmbaren Preisen zu erwerben. Etwas besser ge stellt sind diejenigen wenigen Firmen die für den Einkauf ihren ständigen Sitz in Persien haben. Wie gehören zu diesen und können auch sie unsere Kollekte mitgenommen lassen.

Schuster & Co.
St. Gallen — Birsig

Schuster

**WER AUF PROPAGANDA VERZICHTET
GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM:
NIEMAND KANN IHN FINDEN!**

Zündhölzer

Kunstfeuerwerk und Kerzen jeder Art, Schuhreime „Ideal“, Bodenreime, „Bodenlo“, Stahlspäne, Essig-Essenz 80%, etc. liefern in bester Qualität billigst

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

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



„Askö“ Steppdecken sind Qualitätsdecken

*Die Gaspunktluftapparate
mehr vom*

Krefft
*Immer hier ist Brutto und Billigste!
Notandum: Ein Tag alto:
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

Mit der gleichen Liebe und Sorgfalt

mit der mein Urgrossvater anno 1845 die ersten „Schaffhäuser Mandelschnitte“ herstellte, fabriziere ich heute noch das köstliche, wochenlang haltbare Tee- und Weingeback — immer noch ausschliesslich mit feinstter Butter! Wenn Sie Ihren guten Clientèle Freude machen wollen, so verlangen Sie unverbindlich Ihr Muster und unsere umfangreiche Referenzliste.

Hans Rohr, Confiseur, Schaffhausen 2

Giger-Kaffee

ist Qualitätskaffee

den Ihre Gäste schätzen werden

Hans Giger, Bern

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

Gärgutes, das weder durch brüskes Eingessen noch durch irgendwelche Erschütterung erschüttert werden darf.

7. Die sog. Essigmutter ist zur rationellen Essigbereitung überflüssig. Sie ist eigentlich nur eine Nebenerscheinung bei der Essiggärung und in grösseren Betrieben geradezu verpönt. Sie wird durch eine besondere Art von Organismen, durch das bacterium Xylinum, das dicke, knorpelige Zoolgen der Essigmutter gebildet. Diese Essigmutter verliert, untergetaucht, nicht nur die ihr fälschlich zugeschriebene Tätigkeit der Essigbildung, sondern sie absorbiert im Gegenteil die Essigsäure direkt. Nach Henneberg kann diese unappetitliche Essigmutter auf das Arma des Speise-Essigs direkt nachteilig wirken.

8. Anwesenheit von Essigälchen machen den Essig unansehnlich trübe. Nach Art. 231 des Eidg. Lebensmittelgesetzes darf ein Essig grössere Mengen dieser Parasiten nicht enthalten. Man wird gut tun, in diesem Falle den Essig zu filtern.

Die Schimmelpilze.

Im Gegensatz zu den Essigbakterien können die verschiedenen Schimmelpilze fast überall aufkommen, wo sich Eiweißstoffe in ungeschütztem Zustande befinden. Die Schimmelpilze finden sich auch überall in der Natur und befallen die verschiedenen organischen Stoffe. Ihre Tätigkeit äussert sich darin, dass sie die Verwesung der von ihnen befallenen Substanzen bewirken, die allmählig in ihre Zersetzungprodukte, nämlich Kohlensäure, Wasser und Ammoniak zerfallen. Die Schimmelpilze bedürfen zu ihrer Entwicklung ebenfalls den Sauerstoff der Luft, obwohl sie auch ihre Tätigkeit nicht ganz einstellen, wenn derselbe fehlt. Wenn man nämlich eine sich gebildete Schimmeldecke auf der Oberfläche einer zuckerhaltigen Flüssigkeit oder Früchten, statt sie zu entfernen nur untertaucht, so ändert der Pilz seine Tätigkeit und seinen Entwicklungsgang, indem er instande ist, aus der geringsten Zuckermenge eine alkoholische Gärung hervorzurufen und die entsprechende Menge Alkohol und Kohlensäure zu bilden. Bei der geringsten Anwesenheit von Alkohol aber geht der Pilz zu Grunde.

Die Schimmelpilze findet oft ihren Ursprung am Standort der Früchte, soweit sie damit befallen werden können. Sie kann auch aus der Verwendung unsauberer Gefäße herühren. Einige Schimmelarten wirken bekanntlich dadurch nachteilig, dass sie dem Saft einen eigenartigen muffigen, faulen Geschmack verleihen.

Am meisten bekannt ist der gemeine Pinselschimmel (*Penicillium glaucum*), der hauptsächlich bei der Saft- und Weinbereitung sein Unwesen treibt. Prof. Dr. Meissner schreibt in seinem Handbuche „Katechismus der Kellerwirtschaft“ von folgenden Gründen:

a) Es können Trauben oder andere Früchte vom gemeinen Pinselschimmel in Faulnis gebracht sein. Werden diese vermostet, so teilt sich der Schimmelgeschmack dem Saft und dem späteren Wein mit.

b) Solche Schimmelpilze können sich auch in den verschiedenen Geschirren, die zur Weinbereitung dienen, ansiedeln (Fassholz, Pumpen, Schläuchen, Hahnen usw.).

c) Schimmelpilze können durch schlechte Flaschenkörpe wachsen und so zum Wein gelangen.

d) Ist die Kellerluft muffig, nach Schimmel riechend, dann teilt sich die schlechte Luft auch den Getränken mit. Das gleiche gilt auch von den Nahrungsmitteln in schlecht gelüfteten Speisekammern.

e) Die Fässer sind auf der Aussenseite mit starkem Schimmel dicht bedeckt, sodass die Luft durch diese dringen muss, wenn sie durch die Fässer in das Innere zum Wein gelangen will.

Dem Pinselschimmel in mancher Beziehung ähnlich ist der Zitronensäure-Schimmel (*Penicillium citromyces*), der durch seine Fähigkeit, aus Zucker Zitronensäure zu bilden, sehr interessant ist. Man hat auf Zitronen sehr häufig vorkommenden Pilz technisch ausgenutzt, doch ist die Zitronensäure aus den Früchten selbst billiger zu gewinnen.

Mucor oder Kugelhefen.

Mucor oder Kugelhefen sind sehr verbreitet und vermögen eine leichte Gärung hervorzurufen. Die bekannteste Mucorart ist der Köpfchen-Schimmel, der sich hauptsächlich auf Brot, Fleisch, Getreide ansiedelt. Jedermann kennt

die grünen Staubwölkchen, die davonfliegen, wenn man auf einen üppigen, sich in Blüte befindlichen Rasen bläst. In den ersten Stadien seiner Entwicklung riecht der Köpfchen-Schimmel nicht unangenehm, sein abstrakter Geruch entsteht erst beim Faulen desselben.

Von verschiedener Seite hört man die Ansicht vertreten, dass Zersetzungerscheinungen in pflanzlichen Konserven wenig zu bedeuten haben und durch blosses Aufkochen leicht unschädlich zu machen seien, während andere mit Bestimmtheit behaupten, dass jede Dauerware vernichtet werden muss, an der man die geringsten Anzeichen der Zersetzung bemerke. Nach Mitteilungen der Weinbauanstalt Geisenheim können die pflanzlichen Lebensmittel in zwei Gruppen eingeteilt werden. Gruppe I sind Nahrungsmittel, die je nach der Menge der Faulnisregler unter gewissen Voraussetzungen noch verwendet werden können und die der 2. Gruppe, die schon bei eingetretender Zersetzung sofort vernichtet werden müssen.

1. Gruppe umfasst: Obst und Beerenfrüchte, Fruchtsäfte, Marzipan, Gelees usw. Diese Produkte enthalten entweder von Natur aus oder durch Zubereitung Säure und Zucker. Der letztere stellt immer einen gewissen Nährwert dar, und kann das Nahrungsmittel durch Wiederaufkochen teilweise gerettet werden.

2. Gruppe: Säurearme oder säurefreie Gemüse, Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Karotten, Möhren, Spargeln, Spinat. Diese Gemüse erleiden alle bei eingetretender Faulnis eine so gründliche und eigenartige Zersetzung, dass sie nicht nur jeglichen Nährwert und Genussberechtigung verlieren, sondern geradezu gesundheitsschädlich wirkenden können. Die zweite Gruppe bietet infolge ihres Säuremengens, ihres Gehaltes an Eiweiss und andern leicht assimilierbaren Stickstoffverbindungen einen äusserst günstigen Nährboden. In bakteriologischen Laboratorien werden diese oben angeführten Gemüsearten als sehr gute Nährböden zur Heranzüchtung von Bakterien benutzt. Diese, weder durch Alkohol noch durch Säuren geschützte Pflanzstoffe, werden überhaupt von allen erdenklichen Mikroorganismen angegriffen.

Hefegärungen sind harmloser Natur. Die selben sind an den aufsteigenden Kohlensäureblasen erkennbar. Schüttelt man das Gefäß, so kann sich der Prozess bis zur Schaumbildung steigern. Durch etwas Zuckerkonzentrat und Aufkochen über gelindem Feuer kann eine konservierende Wirkung wieder erzielt werden. Einen wichtigen Faktor darf man bei der Blasenbildung nicht ausser acht lassen. Man muss sich in allen Fällen durch Geruchsproben versichern, ob die aufsteigenden Blasen nicht durch Begleiterscheinungen gewisser Faulnisvorgänge hervorgerufen sind, was bei dem mangelnden Kohlensäuregeruch ziemlich leicht erkannt wird. Zeigt sich an seiner Stelle jener undefinierbare Faulnisgeruch, so weiss der Fachmann bald Bescheid, was mit der Konserven zu geschehen wird.

Es ist ein Fall bekannt, wo in einer Kochschule in Deutschland 52 Personen durch Genuss von bakterienkranken Bohnen erkrankten, wovon 11 Personen starben. Die Kochschule hatte die Bohnen selbst in Büchsen gekocht und nachher Salat daraus bereitet. Nach stattgefundenen Untersuchungen durch das Gesundheitsamt wurde konstatiiert, dass die Krankheit sicher durch Bakterien, die bei Zersetzung von Eiweißstoffen, sog. Toxine, äusserst giftige Stoffwechselprodukte gebildet hatten, verursacht wurden. Diese Bakterien sind unter dem Sammelnamen *Bacillus botulinus* und *Bakt. vulgaris* (Erzeuger des Wurstgiftes) bekannt und haben schon viel Unheil angerichtet.

Bei der Zersetzung der Gemüse werden durch gewisse andere Bakterien grössere oder kleinere Mengen Säuren gebildet, die das Lot (Blei, Zink) der Konservenbüchse angreifen und nach und nach auflösen. Auch werden Gase gebildet, die Deckel und Boden nach aussen verwölben (Bombieren), deren Druck sich auf 2-3,5 Atmosphären steigern kann. Solche bombierte Büchsen dürfen nach Art. 83 des Eidg. Lebensmittelgesetzes nicht dem Verbrauch übergeben werden.

Die Erfahrung hat gelehrt, dass wir bei den im Haushalte hergestellten Konserven immer mit der Möglichkeit der Bakterienfaulnis zu rechnen haben. Die Temperatur des kochenden Wassers reicht nicht hin, alle Sporen abzutöten. Es gibt Sporen, die selbst bei einer Temperatur von 80-100° nicht zu Grunde gehen, sondern nur in ihrer Tätigkeit geschwächt werden.

Die Handelskonserven der Spezialfabriken bieten allerdings so ziemlich volle Gewähr für

Keimfreiheit, sodass man beim Genusse derselben, wenn das angegriffene Quantum restlos auf einmal verbraucht wird, ruhig sein kann. In den Konservenfabriken kommen zum Entkeimen durchweg Autoklaven zur Anwendung. Darin sind die Dosen in hohen Temperaturen ausgesetzt, dass die widerstandsfähigen Sporen augenblicklich getötet werden. Auch werden die Konserven vor dem Versand einer peinlichen Beobachtung und mikroskopischen Prüfung unterworfen.

Bei Bereitung der Hauskonserven wird man immer gut tun, folgende Verhaltensmassregeln zu beobachten:

a) Man verweise zu Konserven nur ganz einwandfreies Material und sorge streng dafür, dass die Bakterien nicht schon vor der Sterilisation sich entwickeln können.

b) Ausschwenken der Gefäße mit verdünntem Alkohol oder wässriger Lösung von schwefliger Säure.

c) Gründliche Lüftung des Raumes, in welchem die Konserven gefüllt und Reinigung der Geräte und Hände mit Alkohol.

d) Innehalten der Zeit von 20 Minuten nach eingetretener Dampfströmung bei der Sterilisation.

e) Bedecken der Sterilisiergefäße bis zum völligen Erkalten mit einem wassergerührten, vierfach zusammengelegten Tuche, damit bei dem entstehenden Vakuum keine Organismen eingesogen werden können, was selbst bei dicken Korken geschehen kann.

f) Überschmelzen des trocken gewordenen Korkes mit der neuen „Hermertonelle“, die eine zähelastische Abdichtung bildet.

g) Eine einmal angebrochene Konserven soll entweder auf einmal konsumiert oder in ein Glasgefäß mit Deckel verbracht werden.

Indem ich diese kurze, populäre Abhandlung schliesse, möchte ich noch Mephistopheles in Goethes Faust I (Studierzimmer) sprechen lassen:

— So geht es fort, man möchte rasend werden. Der Luft, dem Wasser, wie der Erden entwinden tausend Keime sich.

Im Trocknen, Feuchten, Warmen, Kalten! Hätt' ich mir nicht die Flamme vorbehalten, ich hätte nichts Aprats für mich. —

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Schweizer. Handels- und Industrie-Verein.

Der Vorort lud zur ordentlichen Delegiertenversammlung auf Samstag den 31. Mai, im Grand Hotel Dolder zu Zürich. Auf den Traktandenfiguren neben den ordentlichen Geschäften (Bericht und Jahresrechnung) die Wahl der Vorortsektion sowie die Neubestellung der Schweizerischen Handelskammer. An die geschäftlichen Verhandlungen schliessen Referate über die „Elektrizitätsversorgung der Schweiz“, in denen sowohl der Standpunkt der Energiekonsumennten wie der Produzenten zur Beleuchtung gelangen wird.

Sektionen

Berner Hoteller Verein.

Wie wir dem an der Generalversammlung vom 30. April erstatteten Jahresbericht pro 1929 entnehmen, zählte der Berner Hoteller-Verein Ende letzten Jahres 30 Mitgliederhotels mit 1650 Betten. Der Beitrag für die Bestreitung der Vereinsbedürfnisse variierte je nach der Hotelkategorie zwischen Fr. 3.— bis 4.50 pro Bett. An Subventionen (Verkehrsverein, Spezialreklame, Pferderennen, Leistungsgenossenschaft etc.) rückte der Verein rund 12.300 Franken aus. Davon entfielen Fr. 8000.— auf die vom Verein angelegte Untersuchung durch das Gesundheitsamt wurde konstatiiert, dass die Krankheit sicher durch Bakterien, die bei Zersetzung von Eiweißstoffen, sog. Toxine, äusserst giftige Stoffwechselprodukte gebildet hatten, verursacht wurden. Diese Bakterien sind unter dem Sammelnamen *Bacillus botulinus* und *Bakt. vulgaris* (Erzeuger des Wurstgiftes) bekannt und haben schon viel Unheil angerichtet.

Bei der Zersetzung der Gemüse werden durch gewisse andere Bakterien grössere oder kleinere Mengen Säuren gebildet, die das Lot (Blei, Zink) der Konservenbüchse angreifen und nach und nach auflösen. Auch werden Gase gebildet, die Deckel und Boden nach aussen verwölben (Bombieren), deren Druck sich auf 2-3,5 Atmosphären steigern kann. Solche bombierte Büchsen dürfen nach Art. 83 des Eidg. Lebensmittelgesetzes nicht dem Verbrauch übergeben werden.

Die Erfahrung hat gelehrt, dass wir bei den im Haushalte hergestellten Konserven immer mit der Möglichkeit der Bakterienfaulnis zu rechnen haben. Die Temperatur des kochenden Wassers reicht nicht hin, alle Sporen abzutöten.

Es gibt Sporen, die selbst bei einer Temperatur von 80-100° nicht zu Grunde gehen, sondern nur in ihrer Tätigkeit geschwächt werden.

Die Handelskonserven der Spezialfabriken bieten allerdings so ziemlich volle Gewähr für

September, der „Saffa“-Monat des Vorjahres. Die Zusammenstellung des Verkehrsbureau ergibt folgendes Bild

1913 1927 1928 1929
Abgestiegene Personen ... 170.495 130.440 145.478 145.623
Logenplätze 331.293 311.780 339.022 330.806

Die Bettenbesetzung betrug im Jahresdurchschnitt 53,2%, gegenüber 55,1% im Jahre 1928, 51,1 im Jahre 1927 und 38% im Jahre 1913.

Der Bericht orientiert sodann über die Vorfahren des Sekretariats für die Unterbringung von Kongressgästen und Reisegesellschaften, über den neu geschaffenen Quartiervermittlungsdienst bei andern Anlässen, über die Eröffnung des Flugplatzes Bern, von welchem Unternehmen sich die Berner Hotels für die weitere Entwicklung der Bundesstadt viel versprechen. Weiter Kapitel des Berichts gelten dem Autotouren-Verkehr, der Aufhebung des Nachtfahrverbotes für Autocars, den Fragen betr. Durchführung des nächsten Eidgen. Sängerfestes (1934 oder 1935) in Bern, der Hinausschiebung der Polizeistände auf Mitternacht, einem Postulat des Verkehrsvereins, das von der Hotelliere unterstützt wird. — In einer Konferenz mit dem kantonalen Lehrungsamt wurden verschiedene Fragen be treffend Besuch der Fortbildungsschulen, der Arbeits- und der Freizeit sowie der Ferien beraten. Es wurde eine Verständigung dahingehend erzielt, dass Differenzen zwischen Lehrungsamt und Lehrern zweckmässigerweise durch Vermittlung des Hotelliere-Vertreters in der Lehrungskommission oder durch das Sekretariat des Hotelliere-Vereins geschlichtet werden. — In Sachen Hotelbaugesetz sprach sich eine Vereinsversammlung einstimmig für das Postulat der Verlängerung aus.

* * *

Seine diesjährige Generalversammlung hielt der Verein am 30. April im Hotel Savoy zu Bern ab. Präsident H. Marbach leitete die Verhandlungen und gedachte in seinem Eröffnungswort speziell des kürzlich verstorbenen Mitgliedes Hrn. Robert Aeschlimann vom Hotel Ruof. Die Versammlung ehrt den Verstorbenen in üblicher Weise. Die seit der letzten Versammlung eingetretenen Mitglieder wurden vom Präsidenten bestens willkommen geheißen.

Im Anschluss fanden Jahresbericht, Jahresrechnung und Budget einstimmige Genehmigung. Sodann wurde über die Beteiligung an der Internationalen Kochkunstausstellung Zürich in Zürich einlässlich referiert und diskutiert und der vom vorbereitenden Komitee verlangte Kredit bewilligt.

Der Bericht über die gemeinsame Auslandsreklame von 1929 wurde in zustimmendem Sinne entgegengenommen und das Vorgehen für 1930 besprochen. Mit Genugtuung konnte konstatiert werden, dass für die Reklame 1930 die Mittel wieder zur Verfügung stehen. Unter „verschiedene Mitteilungen“ wurde die Erstellung einer grossen permanenten Festhalle (Ausstellungshalle) in Bern anlässlich der Hygiene-Ausstellung, die auch die Durchführung des eidg. Sängerfestes ermöglichen würde, besprochen. Die Abweisung eines vom Hotelliere unterstützten Gesuches an die bern. Regierung betreffend die Aufhebung des Nachtfahrverbotes für Autocars wurde zur Kenntnis genommen.

Verschiedene Anfragen von Reisegesellschaften und Kongressen fanden ihre Erledigung und zum Schlusse wurde beschlossen, auf Ende Mai eine Autofahrt der Mitglieder mit Angehörigen in die Umgebung von Bern zu veranstalten. B.

Saison-Eröffnungen

Färleralp (Wallis): Hotel Färleralp, 10. Mai. Schulz-Tarasp: Hotels Hohenfels und Bigler, 10. Mai. Spiez: Schloss-Hotel Schonegg, 10. Mai. Brunnen: Park Hotel, 12. Mai. Grindelwald: Park-Hotel Schonegg, 14. Mai. Grindelwald: Hotel Bristol & Beau Site, 15. Mai. Schuls-Tarasp: Hotel Engadinerhof, 15. Mai. Tarasp: Grand Hotel Kurhaus, 15. Mai. Zermatt: Hotel Zermatterhof, 15. Mai. Engelberg: Regina Hotel Titlis, 16. Mai. Grindelwald: Hotel Schweizerhof, 16. Mai.



ist heute das Wichtigste für jeden Hoteller. Stellen Sie den guten Felchlin-Honig auf den Tisch. Vielen Gästen ist er lieber als die schweren Konfitüren. Felchlin Kunsthonig Superior und kanadier Superior Felchlin, der wie echter Bylikung fest und krüselig ist, sind zwei Marken, mit denen Sie die Kosten Ihres Betriebes vermindern und mit denen Sie Ihre Gäste erfreuen. Verlangen Sie sofort Prospekt und Gratisprobe, 150 Gramm, von

Tadellose Kopien
Schriftdruck
Marcoprint Fr. 160.-
der rotierende Vervielfältiger
für Menükarten, Zirkulare etc. in Hand- und Maschinenschrift, für Zeichnungen
GEFRÜDER SCHOLL
POSTSTRASSE 3 - ZÜRICH
Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

