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

Rubrik: Sektionen

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: 11.07.2025

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

Gärgutes, das weder durch brüskes Eingiessen 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 Xylinium, das dicke, knorpelige Zoolglen 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 Aroma 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 filtrieren.

Die Schimmelpilze.

Im Gegensatz zu den Essigbakterien können die verschiedenen Schimmelpilze fast überall da fortkommen, wo sich Eiweisstoffe 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 Zersetzungsprodukte, 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 imstande 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 Schimmelbildung findet oft ihren Ursprung am Standort der Früchte, soweit sie damit befallen werden können. Sie kann auch aus der Verwendung unsauberer Gefässe herrühren. Einige Schimmelarten wirken bekanntlich dadurch nachteilig, dass sie dem Safte einen eigenartigen muffigen, faden 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 Fäulnis 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 Flaschenkorke 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 Fassporen 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 diesen auf Zitronen sehr häufig vorkommenden Pilz technisch ausgenützt, 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 Köpfchenschimmel nicht unangenehm, sein abstrakter Geruch entsteht erst beim Faulen desselben.

Von verschiedener Seite hört man die Ansicht vertreten, dass Zersetzungserscheinungen 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 1 sind Nahrungsmittel, die je nach der Menge der Fäulniserreger unter gewissen Voraussetzungen noch verwendet werden können und die der 2. Gruppe, die schon bei eintretender Zersetzung sofort vernichtet werden müssen.

1. Gruppe umfasst: Obst und Beerenfrüchte, Fruchtsäfte, Marmeladen, Gelées 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 eintretender Fäulnis eine so gründliche und eigenartige Zersetzung, dass sie nicht nur jeglichen Nährwert und Genussberechtigung verlieren, sondern geradezu gesundheitsschädlich wirken können. Die zweite Gruppe bietet infolge ihres Säuremangels, 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 benützt. Diese, weder durch Alkohol noch durch Säuren geschützten Pflanzstoffe, werden überhaupt von allen erdenklichen Mikroorganismen angegriffen.

Hefegärungen sind harmloser Natur. Dieselben sind an den aufsteigenden Kohlensäureblasen erkennbar. Schüttelt man das Gefäss, so kann sich der Prozess bis zur Schaumbildung steigern. Durch etwas Zuckerzusatz 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 Fäulnisvorgänge hervorgerufen sind, was bei dem mangelnden Kohlensäuregeruch ziemlich leicht erkannt wird. Zeigt sich an seiner Stelle jener undefinierbare Fäulnisgeruch, so weiss der Fachmann bald Bescheid, was mit der Konserve zu geschehen hat.

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 stattgefundener Untersuchung durch das Gesundheitsamt wurde konstatiert, dass die Krankheit sicher durch Bakterien, die bei Zersetzung von Eiweisstoffen, sog. Toxine, äusserst giftige Stoffwechselprodukte gebildet hatten, verursacht wurden. Diese Bakterien sind unter dem Sammelnamen Bazillus 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, Zinn) 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. 85 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 Bakterienfäulnis 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 so hohen Temperaturen ausgesetzt, dass die widerstandsfähigsten 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 Verhaltungsmassregeln zu beobachten:

a) Man verwende 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 wässeriger 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 wassergetränkten, 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 „Hermetorondelle", die eine zähelastische Abdichtung bildet.

g) Eine einmal angebrochene Konserve 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 Aparts für mich. —

Versammlungs- und Sitzungs-Anzeiger

Schweizer. Handels- und Industrie-Verein.

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

Sektionen

Berner Hotelier Verein.

Wie wir dem an der Generalversammlung vom 30. April erstatteten Jahresbericht pro 1929 entnehmen, zählte der Berner Hotelier-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, Flugplatzgenossenschaft etc.) richtete der Verein rund 12,300 Franken aus. Davon entfielen Fr. 8000.— auf die vom Verein angeregte und vom öff. Verkehrsbureau durchgeführte Kollektivreklame im Ausland, zu der die Mitgliedschaft mit Spezialbeiträgen herangezogen wurde. An die Gesamtkosten dieser Spezialreklame mit 41,000 Franken trugen auch die Gemeinde (Fr. 10,000), der Verkehrsverein, der Kursaal Schänzli, die Banken und Geschäftsfirmen recht namhafte Summen bei. Die aufgebrachten Opfer haben laut Bericht gute Früchte getragen.

Die Hotelbesetzung entsprach ungefähr dem Vorjahre. Einen Rückschlag brachte lediglich der 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
Logiernächte	331,293	311,780	339,622	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 Vorkehren des Sekretariates für die Unterbringung von Kongressgästen und Reisegesellschaften, über den neugeschaffenen Quartiervermittlungsdienst bei andern Anlässen, über die Eröffnung des Flugplatzes Bern, von welchem Unternehmen sich die Berner Hotels für die weitere Entwicklung der Bundesstadt als Fremdenplatz viel versprechen. Weitere 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 Polizeistunde auf Mitternacht, einem Postulat des Verkehrsvereins, das von der Hotellerie unterstützt wird. — In einer Konferenz mit dem kantonalen Lehrlingsamt wurden verschiedene Fragen betreffend Besuch der Fortbildungsschulen, der Arbeits- und der Freizeit sowie der Ferien beraten. Es wurde eine Verständigung dahingehend erzielt, dass Differenzen zwischen Lehrlingsamt und Lehrherrn zweckmässigerweise durch Vermittlung des Hotellerie-Vertreters in der Lehrlingskommission oder durch das Sekretariat des Hotelier-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 ehrte 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 Zika 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 Hotelierverein 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

Fafleralp (Wallis): Hotel Fafleralp, 10. Mai.
Schuls-Tarasp: Hotels Hohenfels und Bigler, 10. Mai.
Spiez: Schloss-Hotel Schonegg, 10. Mai.
Brunnen: Park Hotel, 12. Mai.
Grindelwald: Park-Hotel Schönegg, 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.

Zum letzten Komfort Ihres Hotels gehört
der elegante Auto-Omnibus
Die
AUTO CREDIT BANK AG ZÜRICH
Rämistrasse 5
Telephon L. 26.30-35
eröffnet dem Hotelier zu dieser Anschaffung einen Kredit, dessen bequeme und jedem Fall angepasste Rückzahlung in den Saisonmonaten erfolgen kann.

Wegen Kauf eines grösseren Hotels, verkaufe ich meine
Liegenschaft
im Berner Oberland an bestem Platze. Ca. 35 Betten. Anzahlung Fr. 40,000.—, Kaufpreis samt Park und Zubehör Fr. 125,000.—. Gefl. Offerten unter Chiffre L. M. 2907 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngling gesetzten Alters, der schon viele Jahre in der Hotelbranche tätig war, sucht Stelle als
Portier-Conducteur
(Eigene Uniform.) Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre J. A. 2886 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tadellose Kopien
Sauber. Arbeiten
Einfache Handhabung
Marcoprint Fr. 160.-
der rotierende Vervielfältiger
für Menukarten, Zirkulare etc. in Hand- und Maschinenschrift, für Zeichnungen
Verlangen Sie Prospekt Nr. 105
GEBRÜDER SCHOLL
POSTSTRASSE 3 · ZÜRICH

Eine Annonce
in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche Geschäftsempfehlung

Sparen und verdienen
ist heute das Wichtigste für jeden Hotelier. Stellen Sie den guten Felchlin-Honig auf den Tisch. Vielen Gästen ist er lieber als die schweren Konfitüren. Felchlin Kunsthonig Superior und kandierter Superior Felchlin, der wie echter Bylihung 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
Max Felchlin
Honiggrosshandlung u. Kunsthonig-Fabrik, Schwyz

Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus
wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung, Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht **zuerst** durch Beiziehung 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. badetechnischen Anlagen