

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 7

Artikel: Einige Winke betr. die Aufbewahrung der Butter
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540864>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

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

grossen Impuls zu geben. Die Frequenz hatte sich um über 70% gehoben und war seit letztem Jahr ausgezeichnet. Das Haus war bei seiner grossen Schweizer- und Internationalen Kundschaft ausserordentlich beliebt, und der Umstand, dass in zunehmendem Masse auch die Basler Gesellschaftskreise ihre grossen und kleineren Anlässe im Savoy Hotel Univers abzuhalten pflegten, zeugt für die Beliebtheit des Hauses auch bei dem baselstädtischen Publikum, und für die Sympathien, deren sich dessen Direktion überall erfreute. Das Etablissement schliesst am 1. März für voraussichtlich 2 Jahre seine Pforten als Hotelbetrieb, worauf am 1. April die Internat. Zahlungsbank dort ihre Tätigkeit eröffnet.

Einige Winke betr. die Aufbewahrung der Butter

Das Verfahren der Butteraufbewahrung ist nicht ganz dasselbe wie bei Fleisch, Eiern und Fischen.

Die Kälte erhöht die Widerstandskraft gegen die chemischen Vorgänge, welche das Ranzigwerden zur Folge haben, und entwickelt sie zu ihrem Maximum. Die Kälte gestattet, wenn bestimmte Voraussetzungen Beachtung finden, die Butter mehrere Wochen, ja unter besonders günstigen Verhältnissen sogar monatelang, vor dem Verderben zu bewahren.

Das in der Butter enthaltene Wasser enthält stets verschiedene Substanzen, Zucker, Kresin, die selbst sehr gärungsfähig, die Vervielfältigung anderer Keime sehr begünstigen.

Wird der Butter das Wasser möglichst entzogen, so kann sie bei -6 Grad C mehrere Monate vollkommen frisch erhalten werden. Freilich hat sie dann doch nicht denselben Wert wie wirklich frische Butter und dürfte eigentlich nicht unter derselben Bezeichnung in den Handel kommen.

Die Hauptrolle bei der Veränderung der Butter im Laufe der Zeit spielen die Mikroben, die ihre Zersetzung herbeiführen. Es muss also betont werden, dass die Butter nur unter dem Einfluss verschiedener Mikroorganismen ranzig wird. Alle in der Butter befindlichen Mikroben können aber nur im Kontakte mit der Luft leben und damit ist erklärt, dass die Zersetzung der Butter von aussen nach innen vor sich geht. Daher ist es ratsam, die Butter möglichst hermetisch von der Luft abzuschliessen und ihr ein möglichst kleines Volumen zu geben. Ferner muss der Kampf gegen die Mikroben sogleich nach dem Entstehen der Butter, am besten sobald sie der Maschine entnommen wird, beginnen. Die Landbutter wird im allgemeinen schneller als andere ranzig, weil zu ihrer Herstellung mehr oder weniger alter Rahm und Milch verwendet wird, die zuviel Säuren und Kasein in sehr hohen Proportionen enthalten. Die sogenannte Zentrifugenbutter dagegen wird mit Milch mit normalem Säuregehalt hergestellt und gibt, dank ihrer guten Durcharbeitung beim Waschen sehr viel Kasein ab und enthält wenig Wasser.

Aber selbst schlecht bearbeitete Zentrifugenbutter hält sich immer noch besser als Landbutter, selbst wenn sie in zu warmen Räume verarbeitet wurde. Am besten halten sich die pasteurisierten Buttersorten.

Trockene Kälte ist für die Entwicklung der Mikroben ungünstig. Die Butter muss in vollkommener Dunkelheit aufbewahrt werden. Die schützende Hülle besteht am besten aus Pergamentpapier, Blechbüchse oder Holzkiste.

Wie schon erwähnt, ist die Kälte bezüglich der Butteraufbewahrung sehr wichtig, doch muss auch in dieser Beziehung mit einer gewissen Vorsicht vorgegangen werden. Eine Kälte von -4 Grad bis -6 Grad Celsius z. B. macht den Mikroben das Gedeihen in der Butter schwer, verzögert also ihre Entwicklung und Einwirkung auf die Butter.

Im allgemeinen muss gesagt werden, dass, wenn man eine Kühlung der Butter gleich nach Austritt aus den Maschinen, auf einige Grade unter Null, bei einem kurzen Übergange auf ca. 2 bis 4 Grad Celsius voraussetzt und noch für Dunkelheit und trockene Luft bei guter Verpackung sorgt, ihre Konservierung mit Sicherheit für einige Zeit verbürgt werden kann; doch muss bedacht werden, dass die schädlichen Keimewirkungen in der Butter durch die erwähnten Vorichtsmassregeln nur verlangsamt und behindert werden, nicht aber vollständig ausgeschlossen werden können, also bei wieder eintretenden günstigeren Bedingungen für die Keime weiter lebensfähig bleiben.

Der Kontakt einer feuchten Umhüllung (Papier oder gar Stoff) ist äusserst schädlich, wenigstens wenn die Butter nicht einer stärkeren Kälte ausgesetzt wird. Die Feuchtigkeitsportion darf 75-80% betragen.

Die Formung von zu grossen Butterstücken ist auch zu vermeiden, um das völlige Gefrieren und die gute Unterbringung im Gefrierräume zu gestalten.

Verschiedene Versuche haben bewiesen, dass die tadellose Aufbewahrung der Butter (ungesalzen) eine dauernde Temperatur bei -5 bis -6 Grad Celsius verlangt.

Nun wirkt aber zu grosse Kälte ungünstig auf die Masse ein; sie kann ausserdem nur schwer erzielt werden und es ist recht schwierig, eine hohe Kälte dauernd im Gefrierräume ohne Schwankungen zu erhalten.

In Frankreich wie auch in England scheint ein Kältegrad zwischen -4 bis -6 Grad Celsius derjenige zu sein, der am meisten verwendet wird und die besten Resultate ergibt.

Handelt es sich dagegen um eine Aufbewahrung von kürzerer Dauer, so erweist sich eine Temperatur von +2 bis +4 Grad Celsius als genügend, um die Gärungsprozesse aufzuhalten. Die erwähnte Temperatur wird allgemein verwendet, wenn die Butter 2 bis 10 Tage frisch erhalten werden soll.

Die Aufbewahrung der Butter mit Hilfe der Kälte erweist sich hauptsächlich bei guter Zentrifugenbutter als sehr wertvoll, während die durch die Kälte erzielten Resultate bei Landbutter nur sehr geringe und in sehr vielen Fällen überhaupt nicht vorhanden sind.

Gute Zentrifugenbutter kann bei -6 Grad Celsius zwei bis drei Monate aufbewahrt werden, bei 0 Grad Celsius einen Monat bis 6 Wochen. Ist die Butter in Büchsen hermetisch von der

Luft abgeschlossen, kann sie, wenn sie tadellos bearbeitet wurde, länger als drei Monate in vollkommenem Zustande erhalten werden.

(„Schweizer-Bauer“.)

Sektionen

Hotelier-Verein Lugano und Umgebung.

(M.) In ihrer Generalversammlung vom 31. Januar genehmigte die Sektion Lugano die Jahresrechnung 1929. Der am 20. November gewählte neue Vorstand übernahm mit dieser Sitzung statutenmässig die Vereinsgeschäfte. Dem von der Präsidentschaft zurücktretenden Herrn Innocente Cereda vom Hotel Walter wurde die sorgfältige und äusserst mühsame Arbeit zum Wohle des Vereins bestens verdankt. Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

HH. Walter Fassbind, Hotel Continental-Beaugard, Präsident;
Innocente Cereda, Hotel Walter, Vize-Präsident;
Otto Ritschard, Hotel Ritschard und Villa Savoy, Sekretär;
Hans Gerber, Hotel Gerber, Vize-Sekretär;
Hermann Wyss, Hotel Carlton Villa Moritz, Kassier;
A. R. Zähringer, Park-Hotel, Mitglied;
Guido Clericetti, Hotel Majestic, Mitglied;
Giovanni Müller, Hotel Müller, Rechnungsrevisor;
M. Maspoli, Hotel Féderal, Rechnungsrevisor.

Sport und Veranstaltungen

VII. Kamellenfest in Locarno.

Wie uns mitgeteilt wird, beschloss kürzlich die Bürgerversammlung von Locarno, das traditionelle Kamellenfest, welches im Jahre 1929 wegen des Eidgenössischen Schützenfestes in Bellinzona ausgefallen ist, dieses Jahr wiederum abzuhalten, und zwar am 26. und 27. April. Der Anlass wird mit einem Festspiel und einem grossen Blumenkorso verbunden.

Kleine Chronik

Affoltern a. A. In No. 6 vom 6. Februar brachten wir hier nach einer direkten Zuschrift die Meldung, die Besitzung Kurhaus und Sanatorium Sonnenbühl in Affoltern a. Albis sei von Herrn Chr. Jung-Müller, früherer Besitzer des Hotel Alpenblick in Weggis, erworben worden. Dabei ist unserem Vertrauensmann insofern ein Irrtum unterlaufen, als Herr Jung-Müller die Besitzung nicht erwarb, sondern die wirtschaftliche Leitung (neben 2 Ärzten) des Etablissements übernommen hat.

Auslands-Chronik

Schweizer Hotelier in Jerusalem.

(Korr.) Seit Jahren macht sich unter den Touristenkreisen das Bedürfnis nach einem erstklassigen Hotel in Palästina geltend, speziell unter den verwöhnten Gästen aus Amerika. So entschloss sich denn die ägyptische Hotelgesellschaft (Inhaber der grossen Hotels in Ägypten), an deren Spitze Herr Charles Baehler steht, in Jerusalem ein grosses, erstklassiges, mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattetes Luxus-Hotel zu bauen, das bereits der Vollendung entgegengeht und unter dem Namen „König David“ auf nächste Saison eröffnet werden soll.

Als Direktor dieses Unternehmens wurde Herr Joseph A. Seiler aus Brig (Wallis) gewählt, der Sohn des verdienstvollen Oberwalliser Volksmannes, Nationalrat Dr. Alexander Seiler sel. Herr Joseph A. Seiler war verschiedene Jahre in Amerika tätig, dann im Hotel Baur au Lac, Zürich, später im Hotel Beau Rivage, Genéve, und zuletzt seit drei Jahren als Direktor des Grand Hotel Assouan, wo er als tüchtiger Fachmann sehr geschätzt ist.

Wir gratulieren Herrn Seiler zu der ehrenvollen Wahl und wünschen ihm vollen Erfolg im heiligen Lande.

V. K.

Bäderwesen

Lehrstühle für Balneologie in Italien.

Wie die „Tribuna“ mitteilt, hat der italienische Unterrichtsminister das von mehreren Seiten eingereichte Gesuch um Errichtung von Lehrstühlen für Bäderheilkunde an den Universitäten des Landes abgelehnt, weil es „inopportun sei, jetzt die Lehrstühle an den Hochschulen zu vermehren“. Die Antwort ist zweifellos von finanziellen Erwägungen bedingt. Ein medizinischer Mitarbeiter des italienischen Blattes verweist darauf, dass die Blüte des deutschen Bäderwesens damit zusammenhänge, dass Deutschland als erstes Land den Wert solcher akademischer Lehrstühle begriffen habe. Da auch Frankreich in der gleichen Richtung aufgetrete, könne Italien nicht mehr länger zurückbleiben.

K. K.

Echte Korinthen haben eine intensive blau-schwarze Farbe; die Beeren sind klein, ihre Oberhaut zart, sie sind vollständig kernlos.
GRIECHISCHES KORINTHENSYNDIKATIN, GENÉVE

Zu verkaufen Chrysler

Mod. 80, Torpedo, 6-7plätzig, m. Lederpolsterung und gut verschiebbaren Seitenteilen. Farbe dunkelrot, fabriknue, ungefahren, weit unter Katalogpreis. Kleinerer geschlossener Wagen in gutem Zustande wird in Zahlung genommen. Anfragen gef. unter Chiffre T 577 Z an Publicitas, Zürich.



kaufen Sie im Tapetenlager

Armbruster Laufen (Jura)
Billige Bodenpreise
Verlangen Sie Musterbücher



„Mocca“-Kaffee-Möhlen
Möhlen für Café turc
Möhlen 1, Riemenantrieb
Kaffeeröstmaschinen
Aufschnittschneidemaschinen
für Hand- oder Motorantrieb
Fischschneidemaschinen
liefert als Spezialität
Otto Benz, Zürich 7
Casinostrasse 41
Solothurn
Kaufvermittlung Zürich 1927

Tea-Room

Pâtisserie - Chocolats

Importante et ancienne affaire à remettre à Genève. Situation unique. Ecrire **Régis Müller & Co.**, rue Mont-Blanc 20, Genève.

Das Chalet Russe

alkoholisches Restaurant in Versoix, am Ufer des See's, 8 km von Genéve, ist zu verkaufen. Ausgezeichnete Gelegenheit für guten Chef. Offerten an Girella, Place du Cirque 3, Genéve.

OTIS.

Personen-, Gepäck- und Speisen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

OTIS - Aufzugswerke:

ZÜRICH, Birmensdorferstrasse 273
Telephon Selnau 21.66

Zweigniederlassung:

LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 29.321



Wir übernehmen die Vertilgung von:

**HAUSEN
RATTEN
KÄFER
WANZEN
AMEISEN ETC.**

Neueste geruchlose Verfahren, Vertilgung unverzüglich. Offerte

DESINFECTA A.G.

Altengasse 10, Zürich
ZÜRICH TEL. 2330

Erstklass-Hotel Graubündens mit 200 Betten sucht für die kommende Sommersaison:

Chef de réception-Kassier

durchaus seriös, sprach- u. korrespondenzfähig, gut präsentierend und am Verkehr mit feiner Klientele gewöhnt. Eintritt ca. Anfang Juni; bei Zufriedenheit Engagement für die Wintersaison in Aussicht.

Sekretärin-Buchhalterin

perfekte Stenotypistin bilanzisch. Buchhalterin, muss die englische u. franz. Sprache in Wort und Schrift beherrschen. Jahresstelle mit Dienstantritt auf ca. Anfang April. Offerten unter Chiffre G R 2208 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für Hoteliers!

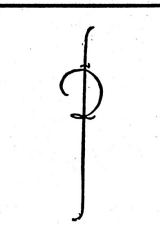
Hotel A.-G. sucht einen Direktor

der geeignet ist, ein Hotel mit 180 Betten an aufstrebendem Fremdenplatz der Zentral-schweiz, Sommer- u. Winterbetrieb, selbständig zu leiten. Sprachkenntnisse werden vorausgesetzt. Eintritt kommende Sommersaison. Kapitalbeteiligung Fr. 30-60.000.- möglich und erwünscht. Für tüchtige Fachleute Lebensstellung. Anfragen sind zu richten an Verwaltungsbureau Lüthi, Löwenstrasse 5, Zürich 1.

Der Hotellieferant ist in Gefahr

von andern Firmen überholt zu werden

wenn er nicht inseriert!



Fritrepapiere
Spitzenpapiere
Eispapiere
Papierservietten
Serviettentaschen

Pergament imit., Butter-
brot-papiere, Einwickel-
papiere, Sinfaden

empfehlen

Fritz Danuser & Co.

Zürich 6

Neue Beckenhofstr. 47

Hotel

infolge Krankheit

zu verkaufen

18 Betten, Jahresbetrieb. Für tüchtige Leute gutes Geschäft. Grosser Vereins-saal etc. Anfragen unter Chiffre L E 2239 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Inserieren bringt Erfolg!



Fraebel

ZÜRICH 7

Gartenanlagen

Entwurf, Ausführung

Ier Employé - Directeur

On demande pour important hôtel de la Suisse française, l'employé parlant 3 langues, pour s'occuper de la direction d'un hôtel marchand bien. On engagerait de préférence Monsieur marié, pas au-dessus de 45 ans, dont la femme au courant de l'hôtellerie aurait à s'occuper de la surveillance générale de la maison. Seules seront prises en considération les offres de personnes sérieuses connaissant toutes les branches (spécialement restaurant et réception) et pouvant fournir premières références. Pourcentage sur le chiffre d'affaires et bons appointements. Place stable et à l'année. Ecrire sous chiffre O. A. 2205 à l'Hôtel Revue, Bâle 2.

Älterer, erfahrener

Küchenchef

mit besten Zeugnissen und Referenzen

sucht per sofort

Stelle

Offerten unter Chiffre W. H. 214 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelliers

berücksichtigt in

erster Linie die

Inserenten unseres

Fachorgans.



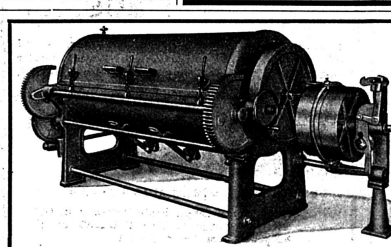
**NEUEIT
ARAM**

der beste Schleifapparat

für gew. und nicht oxydierbare Messer.

ARAM erzeugt eine vorzügliche, scharfe ohne Abnutzung der Klinge. Ausserst praktisch für Hotels, Pensionen und Restaurants. Erhältlich in allen besseren Küchenwarengeschäften. Alleiniger Fabrikant:

Fab. Ariès, Départ. Aram - Genève



WASCHMASCHINEN in modernster Aus-

führung mit halbautomatischer Trommelentleerung

ZENTRIFUGEN TROCKNEAPPARATE GLATTEMASCHINEN

J. DÜNNER A.-G.

WASCHEREIMASCHINEN - FABRIK

AARAU

GOLDENE MEDAILLE: SCHWEIZ.

LANDESAUSSTELLUNG BERN 1914