

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **39 (1930)**

Heft 19

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

tigung bewirkt werden) überblät den Korb der durch Rolläden verschliessbaren Spritzkammer, wo das Abspritzen mit heissem Boilwasser erfolgt. Das Geschirr kommt nachher in herausziehbare, unter dem Spritzkasten angebrachte Gestelle, wo es rasch trocknet und dann bis zum nächsten Gebrauch liegen bleibt.

Interessieren mag schliesslich noch ein freistehender Aschenbecher. Der Ständer ist hohl. Hineingeworfene Stummeln kommen sofort zum Erlöschen. Da das Schwergewicht in der untern Hälfte ruht, ist dieser freistehende Aschenbecher sehr schwer zum Kippen zu bringen. Er wirkt eben wie ein „Stehamännchen“ und muss schon stark aus der Vertikalen gebracht werden, um umzufallen.

f) Schlussbetrachtungen.

Neu war an der Messe die farbenbunte Gestaltung technischer Gegenstände. Wir sahen nelkenfarbige, blattgrüne und veilchenblaue Zentralheizungsradiatoren, rosafarbene und gelbe Telefonhörer, grünemailierte Kochherde, farbenfrohe Glasglocken für Beleuchtungskörper und bunte Lampenschirme aus Papier und Stoff. Obschon eigenartig, ist es doch nicht befremdend, dass das neuzeitliche Bestreben nach farbenfrohen Innendekorationen vor technischen Objekten nicht haltmacht. Denn sie gehören heute zum Raum, wie Buffet und Spiegelschrank, und es ist entschieden ein glücklicher Gedanke, sie in die dekorative Raumwirkung einzubeziehen und nicht mehr als Fremdkörper ausserhalb zu lassen.

Ing. E. Bütikofer.

Gärung und Fäulnis in Keller und Küche

Von Praktikusk

Wir stehen oft in Keller und Küche vor Erscheinungen, über die wir uns — nur so oberflächlich betrachtet — weder vom Wesen noch über die eigentliche Wirkungsweise eine gründliche Erklärung geben können. Wohl sehen wir bei Speisen und Getränken Veränderungen vor sich gehen, welche diese Nahrungs- und Genussmittel günstig oder ungünstig beeinflussen, aber wir sehen meistens nur die blossе Wirkung, kennen aber die Ursachen nicht, welche dieselben hervorruft. Es mag daher nicht uninteressant sein, diesen Ursachen etwas nachzugehen, sie blosszulegen und unter Umständen den schädlichen Wirkungen durch geeignete Vorkehrungen wirksam entgegenzutreten.

Geschichtliches.

Im Altertum und bis zum Ausgang des Mittelalters beherrschte nach Helmost noch der Glaube, dass niedere Tiere und Pflanzen ohne vorherige Zeugung durch bereits vorhandene Organismen ähnlicher Art aus leblosen Substanzen heraus entstehen können. Diese Ansicht von der sog. Generatio spontanea = Zeugung behauptete längere Zeit ein sehr weites Feld. Noch im 17. Jahrhundert beschrieben verschiedene Autoren allen Ernstes das Verfahren der Entstehung der Mäuse, Insekten, Käfer und Vögel durch Zeugung. Wieder andere gaben die Art und Weise an, Frösche aus dem Sumpfmorast und Aale aus dem Flusswasser entstehen zu lassen (Ant. Leuvehok 1665—1723).

Diese und ähnliche Irrtümer konnten jedoch nicht lange dem Forschergeiste, der sich im 17. und 18. Jahrhundert über ganz Europa ausbreitete, widerstehen. Je länger je mehr wurde die Theorie der Zeugung widerlegt und die Ansicht, dass lebende Wesen überall aus andern bereits bestehenden gleicher oder ähnlicher Art hervorgehen, gewann immer mehr Anhänger bei den Gelehrten, die sich mühten, Licht in die Dunkelheit zu bringen.

Francesco Redi von der florentinischen Academia del Cimento machte 1694 die Gelehrtenwelt darauf aufmerksam, dass die Maden auf dem faulenden Fleisch die Larven der Fliegen seien. Sein Beweis war ebenso einfach als entscheidend, denn er zeigte, dass die Überspannung des anziehenden Fleisches mit feiner Gaze genügt, um die Entstehung dieser Larven absolut zu verhindern.

Schon im 18. Jahrhundert suchte man darzutun, auf welche Art und Weise sich die niederen, tierischen und pflanzlichen Organismen vermehren, dass in Substanzen, in denen man alle Lebewesen getötet, und ein weiterer Zutritt abgeschnitten wurde, keine neuen sich mehr spontan entwickeln konnten, was auch verschiedenen Forschern nach und nach gelang. Nach Henneberg: „Gärungs- und Fäulnisbakt. Praktikum“ waren hauptsächlich folgende Forscher auf verschiedenen Gebieten tätig:

1590, die Brillenschleifer Johannes und Zacharias Janssen stellen in Holland das erste Mikroskop zusammen.

1661, Athanasius Kirchner berichtet von zahllosen kleinen Würmern in faulem Fleisch, in Milch und Käse. Es handelte sich offenbar um Bakterien.

1683, Leuvehok konstruierte ein Mikroskop mit 270facher Vergrösserung und entdeckte im Eier kleine Kügelchen (Eiern) und Bakterien und schrieb so farbiges darüber, dass er nicht ernst genommen wurde, obschon er der erste war, der diese Organismen entdeckte.

1745, der englische Priester Needham erklärt, dass die kleinsten Lebewesen durch „Urzeugung“ entstünden, dem gegenüber stellte der italienische Priester Spallanzani die Behauptung auf, dass in einem verschlossenen Topfe gekochte Fleischbrühe keine Fäulnis aufweise.

1810, der Pariser Schiffskoch Appert entdeckt das Verfahren, Fleisch und Früchte zu konservieren. Mit dem Segelschiff 1 1/2 Jahre an eine unweitliche Küste verschlagen, waren die eingemachten Lebensmittel die einzige Nahrung, die bis auf den Rest frisch blieb. Er ward so nicht Pasteur, wie fälschlich angenommen wird, zum Erfinder der Konserve. Die franz. Regierung gab dem Forscher, der sein Verfahren in einem Buche veröffentlichte, eine Belohnung von Fr. 10,000.—.

1834, Kützing erkennt, dass die Gärung vom Leben der Hefe — die Essigbildung — von der Essigmutter abhängt, und wurde so der Entdecker der Essigbakterien.

1839, der grosse Liebig erklärt die Hefe als nebensächlich bei der alkoholischen Gärung und stellt eine rein chemische Ansicht über dieselbe auf. Es war dieses Gelehrten unwürdig, wie er die Gegner seiner Ansicht mit Spott und Hohn überschüttete. In einem seiner chemischen Briefe schreibt er euphemistisch-derb von den Hefezellen: „Die Tiere haben die Form einer Destillierblase. Die Röhre des Helm ist eine Art Saugrüssel, Zähne und Augen sind nicht zu bemerken, doch kann man einen Magen, Darmkanal, den Anus als rotgefärbter Punkt, die Organe der Urinsekretion deutlich unterscheiden. Von dem Augenblicke an, wo sie dem Ei entspringen, sieht man, wie diese Tiere den Zucker aus dem Saft verschlucken, sehr deutlich sieht man ihn in den Magen gelangen. Augenblicklich wird er verdaut und diese Verdauung ist sogleich auf das bestimmteste an der erfolgenden Entleerung von Exkrementen zu erkennen. Mit einem Worte, diese Infusorien fressen Zucker, entleeren aus dem Darmkanal Alkohol und aus den Harngorganen — Kohlensäure.“ — Man sieht, dass die Gelehrten zu dieser Zeit in der gegenseitigen Art der Kampfesmittel nicht besonders wählerisch waren, wenn es galt, den Gegner lächerlich zu machen.

1857, mit wunderbarer Klarheit brachte der Parisergelehrte Pasteur Licht in das Chaos, das zu dieser Zeit herrschte. Er begrub die Theorie der Urzeugung endgültig. Er stellte fest, dass z. B. Milchsäure aus Zucker durch bestimmte Lebewesen erzeugt werde und ward so der Entdecker der Milchsäurebakterien. Derselbe Forscher untersuchte eingehend die Ernährung und die alkoholische Gärung der Hefe, und wies nach, dass Buttersäurebazillen ohne Luft zu leben vermögen.

1881, Hansen und Robert Koch gelang unabhängig voneinander die Züchtung von Reinfäden, d. h. Kulturen, die von einer einzigen Zelle abstammten.

1896, die Münchner Gelehrten Buchner brachten noch einmal Verwirrung in die Gärungstheorie, indem es ihnen gelang, mit dem ausgepressten und peinlich abfiltrierten Zellsafts Gärung in sterilen Säften hervorzurufen, und so das Wesen der Gärung von der Zelle selbst unabhängig zu machen. Sie wurden zum Entdecker der — Zymase. Hier hört allerdings ein grosser Teil der Wissenschaft über Gärung auf und es beginnt die Philosophie, die wir nicht in den Rahmen einer Fachschrift zwingen wollen, noch — könnten.

Gärung und Fäulnis im Alltagsleben.

a) Milchsäuregärung bei Milch. Wohl die allgemein verbreitetste Gärungsart in der Nahrungsmittelbereitung ist die Milchsäuregärung. Wenn wir Milch bei einer etwas hohen Temperatur aufstellen, so bewirken die spontan eintretenden Milchsäurebakterien eine Gärung, welche den Zucker der Milch und andere Kohlenhydrate angreift und in Milchsäure überführt. Die günstigste Temperatur liegt zwischen 30—40°C. Ausser Innehaltung dieser Temperaturen und Beobachtung grösster Reinlichkeit ist keine weitere Behandlung notwendig, um diese der Gesundheit sehr zuträgliche Speise zu bereiten.

b) Joghurt. Ebenso wie Kefir, Kumis, Mazun ist auch der Joghurt ein aus Milch gewonnenes Nahrungsmittel. Es ist ein Nationalgericht der Balkanvölker, besonders der Bulgaren. Der Genuss der aus Schafmilch bereiteten Milchspeise soll dazu beitragen, dass in jenen Ländern verhältnismässig viele Menschen ein sehr hohes Lebensalter erreichen.

Die Bereitung von Joghurt geschieht folgendermassen. Man kocht die Milch (man kann auch Kuhmilch nehmen) bis zu 2/3 ein und fügt bei 45° etwas Kefirkörner (Hirse des Propheten) oder auch Joghurt des vorhergehenden Tages hinzu. Nach der Impfung und nach sorgfältigem Umschütteln wird das Gefäss mit Tuchern umgeben, damit sich dasselbe möglichst langsam abkühlt. Bereits nach zwei bis drei Stunden bei 35° ist Joghurt fertig. Es ist eine dicke, schwach saure, aromatisch schmeckende Milch.



GRANDE FINE CHAMPAGNE EDMOND DUPUY & CO. COGNAC

Qualité de 1er ordre. Prix intéressant. Echantillons gratis sur demande.

Auf erstem Fremdenplatz des Kantons Tessin ist ein seit nahezu 25 Jahr. v. gleich. Inh. geführtes

HOTEL

mit ca. 35 Betten und grossem Garten aus Altersrücksichten zu übergeben. Das Mobiliar muss gekauft werden. Gefl. Offerten unter Chiffre A H 2863 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne MAULER

Propriétaire Suisse d'un important Hôtel dans une station des plus anciennes et des plus cotées de la Côte d'Azur, possédant options sur merveilleux Casino avec jeux et sur lotissement bord de mer, 800 m façade des plus belles pinèdes, également avec autorisation construction hôtel et casino d'été

cherche pour constitution société concours financier

très sérieux offrant avantages identiques à ceux de l'apporteur qui reste intéressé pour grosse part. Adresser offres sous chiffre M G 2867 à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

OTIS.

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

OTIS-Aufzugswerke: ZÜRICH, Birmsendorferstrasse 273 Telefon Selnuu 21.66

Zweigniederlassung: LAUSANNE, Galeries du Commerce Téléphone 29.321

Hotel-Restaurant und Metzgerei

in grösserer Gemeinde und bekanntem Marktplatz des Kts. Bern altershalber zu verkaufen. Prima und sehr gut eingerichtete Gebäulichkeiten. Grosse Gartenwirtschaft und Kegelbahn. Das Geschäft ist altbekannt und das erste am Platze. Für tüchtige Geschäftsleute prima Existenz. Grössere Anzahlung. Ausk. erteilt unter No. 440 gegen Rückporto: Verwaltungsbureau Uebelhard & Baumann, Olten.

Saaltochter

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht

passende Anstellung

für die Sommersaison in Saal, Hotel, Restaurant oder Coniserie. Offerten unter Chiffre O. F. 173 D. an Orell Füsilier-Annoncen, Davos.

Pâtissier

gelernter Konditor, 19 Jahre alt, tüchtig, sehr gewissenhaft, sucht Saison- od. Jahresstelle als

Commis - Pâtissier

in besserem Hotel. Offerten an Hugo Weiss, Telefonbureau, Mellen (Kt. Zürich).

Gesucht

in erstklassiges Tea-Room Restaurant tüchtiger

Alleinkoch

Offerten mit Zeugnissen u. Ansprüchen unter Chiffre F. 59420 X. an Publicitas, Genf.

Gesucht

Für die Sommersaison in weitbekanntes kleines Hotel im Obertoggenburg eine selbständige, jüngere und tüchtige

Köchin

Gefl. Detailofferten mit Zeugnissen u. Ansprüchen unter Chiffre S. 1085 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Conciierge

30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinbildung und geübten Umgangsformen, sucht Stellung in gutes Haus. Eintritt kann sofort erfolgen. Gute Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre F.B. 2804 a. d. Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Feinster Zwieback für Tisch und Küche

Praktische Portionenpackungen von 7-10 Cts. zum Frühstück oder Tee. Kleine elegante Schnitten. Für die Küche den Entremet-Zwieback! Praktische, grosse Schnitten, billiger.

Hug A. G. Mallers

Gesucht tüchtige Sekretärin

gewandt in der Journalführung u. Korrespondenz, französisch und englisch, versiert in allen üblichen Hotel-Bureauarbeiten. Offerten an Eden-Hotel, Interlaken.

Kochlehrstelle

sucht intelligenter, kräftiger Wirtsohn mit prima Schulbildung in nur gutes Haus. Bevorzugt welsche Schweiz oder Tessin. Gefl. Offerten unter Chiffre U G 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chauffeur sucht Stellung auf 1. Juni

Von der Riviera zurück, 28 jährig, ledig, Gebirgs- und Stadtfahrer, deutsch, französisch, italienisch und etwas englisch sprechend. Würde evtl. für die Wintersaison andere Beschäftigung annehmen. Offerten erbeten an W. Bichel, Niederwangen-Bern.

1a. Ausländische Attraktions-

Konzert- und Jazz-Kapelle

(4 bis 12 Herren) frei ab 1. Juni, z. Zeit den 3. Monat in der Schweiz. Offerten unter Chiffre E 1923 G an Publicitas Basel.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Packard, 8 Cyl.

Limousine, 6/7-Platzer, Mod. 1927, selten erhaltener u. gepflegter Wagen, tatsächlich wie neu, aus Privathand netto Kassa 9800.—, Prachtstück für Hotel. Offerten unter O F 3492 Z an Orell Füsilier-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Gesucht werden:

Chefköchin

in jede Beziehung erste Kraft, mit verträglichem Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahresstell. Eintritt nach Uebereinkunft.

Unterköchin

nur ganz tüchtige, Lohn Fr. 120—150. Eintritt möglichst bald.

Obersaaltochter

gut präsentierend, mit tadellosem Umgang mit den Gästen, absolut befähigte Person. Gefl. Offerten mit Zeugn. an Hotel Schwannen, Baden.

Park-Hotel Gstaad sucht

auf kommende Sommersaison, gut präz., tücht.

jüngeren Aide de cuisine
Kaffee-Küchin
Saaltochter
Küchenbursche u. Küchenmädchen.
Officebursche
Jungen Gärtnergehilfen
1. Liftier-Chasseur

Volontärstelle gesucht.

Junger Deutscher, 21 Jahre alt, repräs. Erscheinung, aus sehr guter Familie, im Besitze tadelloser Garderobe, Primäreife, kaufm. gebildet, sucht Stelle in nur gutem, erstklassigen Hause für Büro, Frontbüro, Empfang, Kontrolle u. dergl. — Gefl. Angebote an C. A. Zeumer, Karlsruhe i. Baden, Vorholzstrasse 32.

Junger Schweizer mit Hotelfach- und Bureau- praxis, Franz. u. Deutsch perfekt, gute engl. Vorkenntnisse, sucht Engagement für Sommersaison oder in Jahresstelle als

Barman, Aide-Sekretär, eventl. Portier oder Liftier

Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre R F 2850 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.