

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. 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: 18.05.2025

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 Metzgerei schaffungen sehr, 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. Ueber den Erfolg dieser Schritte werden wir s. Zt. berichten.

Konkurrenz müsste bei der allgemein noch fehlenden Konsolidierung neuen, das Gewerbe in Mitleidschaft 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 konkurrenzten 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 internationalen Hotel-Telegraphenschlüssel. Sehr angenehm berührt, dass sich der Anteil 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 der Maximalpreise bei der Grosszahl aller Hotels, sogar derjenigen in der Schweiz, eine Entwicklung, welche vom S. H. V. bisher vergeblich angestrebt 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“ genügt 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 stund die Universal Bodenputzmaschine mit Staubsauger, Bürsten-, Stahlspäne- und Blochhebe (Maschinenfabrik Suter-Strickler Söhne, Horgen). Ein Motor, der an jede Licht- und Kraftleitung angeschlossen werden kann, setzt die fahrbare Maschine in Betrieb. Sie spant, wickelt und blottet 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 aus 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, Büren, dient vorzüglich Hotelbetrieben bis zu 200 Betten. Die Maschine ist solid und stabil gebaut und besitzt eine einfache Vorrichtung zum Auskippen der Waschtrommel. Sie zeichnet sich durch ihre Leistungsfähigkeit und leichte Handhabung aus. — Hygienisch einwandfreier ist der ventillose Spülkasten mit einer Garnitur aus Hartblei und Messingrohr der Neuen Deco A.-G., Küssnacht-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 Farbentöne in Glanz-Eternit-Platten demonstrierte die Glanz-Eternit A.-G., Niederurnen; sie eignen sich besonders auch für Rückwände hinter Zimmertoiletten. Bekanntlich sind die Glanz-Eternit-Platten überaus haltbar, unempfindlich gegen Hitze, Kälte und Feuchtigkeit, halten anscheinlichen Druck und Stoss aus, wirken dekorativ und stehen im Zeichen anspruchsvoller Hygiene. — Zur weitem Kennzeichnung der

Schweizerqualität

hat sich die Schweizerische Teppichfabrik Ennenda geschlossen, alle ihre Teppiche mit zwei roten Streifen und einem Bären zu versehen. Zwecks rationaler 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 gusseiserne 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 flächig und komfortabel wirkt. Individuellen Wünschen entsprechen die neuen Supershup-Belege: in Uni-Belege werden nach architektonischen Entwürfen verschiedene Muster eingelegt, wie Schriften, Wappen usw. — Moderner ansprechende, neue Formen in Klubauteils zeigte die Rohrmöbel-Fabrik Cuenin-Hüni & Cie., Kirchberg; tiefere 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 Hausorchester soll Bansi-Ammanns „Präsident“ 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 plastische 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 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

Garagatore,

die als Klapptore aus 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 Holzrollen mit Motorantrieb. O. W.

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 Essigbak-

terien zurückzuführen sei. Andere Forscher erkannten bald die Begleiterscheinungen bei der Essiggärung. Sie entdeckten das Bakterium Xylinium, welches die Bildung der Essigmutter verursacht, die sog. Essigälchen, die den Essig trüben können, die Essigfliegen, die im Keller die Essigbakterien von Hahn zu Hahn verschleppen und so den Essigstich verbreiten kann.

Heute bildet die Essiggärung 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 Weinkelner ist es die strenge Pflicht des Kellermeisters, dieselben auf keinen Fall im Weine aufkommen zu lassen und alles zu vermeiden, was ihrer Entwicklung Vorschub leisten könnte. Bei Weingärungen und späterer Weinbereitung schützen meistens die vorhandenen Weinsäuren das Getränk in genügender Weise, während ein strenges Spundvollhalten der Fässer den verderblichen Einfluss der Aussenluft abhält und den Fassinhalt vor dem gefürchteten Stich bewahrt. Auch peinliche Reinlichkeit, Vermeidung von Spundplätzen, Entfernung von kleinen eintrocknenden Weinresten und Schutzdecken können viel zur Verhütung von Essigsäurebildung beitragen.

Bei der Essiggärung 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 „Weinessig“ folgendes:

1. Den für den Hauskonsum benötigten Essig erzeugen wir durch die Essiggärung. Die Essiggärung wird dadurch bewirkt, dass der Sauerstoff der Luft durch von der Bakterie hervorgebrachtes Enzym auf den Alkohol übertragen wird, und diesen direkt zu Essigsäure und Wasser oxydiert.
2. Die Gärung erregenden Zellen bestehen nach Biersch aus bisquitförmigen, rosenkranzartig gereihten sog. Spaltpilzen, welche zu den kleinsten Lebewesen gehören, die wir mit dem bewaffneten Auge wahrnehmen können.
3. Diese Erreger der Essiggärung brauchen zu ihrer fortschreitenden Entwicklung viel Luft, und es ist daher bei der Essiggärung für reichliche Zufuhr solcher zu sorgen.
4. 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

Luzern Hotel Wagner

Carl Wagner, Eigentümer



Kemmer orientalisches Verhältnisse stimmen darin überein, dass es in stark steigenden Masse schwarzer wird, gute altere Teppiche zu annehmbaren Preisen zu erwerben. Etwas besser gestellt sind diejenigen wenigen Firmen die für den Einkauf ihren ständigen Sitz in Persien haben. Wir gehören zu diesen und können auch Sie unsere Vorteile mitteilen lassen.



Schuster & Co.
St. Gallen — Aargau

Schuster

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

Zündhölzer

Kunstwerk und Kerzen jeder Art. Schuhercreme „ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne, Essig-Essen 80%, etc. liefert in bester Qualität billigst.

G. H. Fischer,
Schweizer Zündholz- und Fettwaren-Fabrik Fehrlort (Zch).
Gegr. 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'Hotel-Revue à Bâle 2.

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



„Asko“ Steppdecken sind Qualitätsdecken

Umarbeiten von Duvets in la. Steppdecken, ebenso Neubereichen von alten Steppdecken etc.

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

Mit der gleichen Liebe und Sorgfalt

mit der mein Urgrossvater anno 1845 die ersten „Schaffhuser Mandelschnitte“ herstellte, fabrierte ich heute noch das köstliche, wochenlang haltbare Tee- und Weingeback, immer noch ausschliesslich mit feinsten Butter! Wenn Sie Ihrer guten Clientèle Freude machen wollen, so verlangen Sie unverzüglich Ihr Muster und unsere umfangreiche Referenzliste.

Hans Rohr, Confiseur, Schaffhausen 2

Erstklassiges Trio

Frei ab sofort oder für Sommerengagement in Konzert, Kammermusik und Tanz. 1a Referenzen. Vergrösserung und Besetzung nach Wunsch. Offertengabe bei freier Pension, Reisevergütung u. freier Noten-transport ab Grenze, an Otto Reissig, Kapellm., Freiburg i.Br. (Baden), Thurnseestrasse 20.



Kreffft

Dann hier ist Buffett und Billigheit!

Notieren Sie sich also:
W. KREFFT A.-G. GEVELSBERG w.

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

Grossrösterei und Lebensmittelimport
Gutenbergsstrasse 3
Tel. Bollwerk 2735 Telegr. Gigerius

Gärgutes, das weder durch brüskes Eingiesen 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 Zoolken der Essigmutter gebildet. Diese Essigmutter verliert, untergetaucht, nicht nur die fälschlich zugeschriebene Tätigkeit der Essiggärung, 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 Essigalgen 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 da vorkommen, 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 allmählich in ihre Zersetzungsprodukte, nämlich Kohlsäure, Wasser und Ammoniak zerfallen. Die Schimmelpilze bedürfen zu ihrer Entwicklung ebenfalls den Sauerstoff der Luft, obwohl sie 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 in ständiger, aus der geringsten Zucker- menge eine alkoholische Gärung hervorzurufen und die entsprechende Menge Alkohol und Kohlsäure 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 her- rühren. Einige Schimmelpilze wirken bekanntlich dadurch nachteilig, dass sie dem Saft einen eigenartigen muffigen, faden Geschmack verleihen.

Am meisten bekannt ist der gemeine Pinsel- schimmel (Penicillium glaucum) der haupt- sächlich bei der Saft- und Weinbereitung sein Unwesen treibt. Prof. Dr. Meissner schreibt in seinem Handbuche „Katachismus der Keller- wirtschaft“ von folgenden Gründen:

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

b) Solche Schimmelpilze können sich auch in den verschiedenen Geschirren, die zur Wein- bereitung dienen, ansiedeln (Fassholz, Pumpen, Schläuchen, Hähnen usw.).

c) Schimmelpilze können durch schlechte Flaschenkorkke 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 interes- sant ist. Man hat diesen auf Zitronen sehr häufig vorkommenden Pilz technisch ausgenutzt, doch ist die Zitronensäure aus den Früchten selbst billiger zu gewinnen.

Mucor oder Kugelhafen.

Mucor oder Kugelhafen 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 Staubwölken, die davonfliegen, wenn man auf einen üppigen, sich in Blüte befindlichen Rasen bläst. In den ersten Stadien seiner Ent- wicklung riecht der Köpfchen-Schimmel 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 bemerkt. Nach Mitteilungen der Weinbauanstalt Geisenheim können die pflanz- lichen Lebensmittel in zwei Gruppen eingeteilt werden. Gruppe 1 sind Nahrungsmittel, die je nach der Menge der Fäulnisserreger 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, 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, Mören, Spargeln, Spinat. Diese Gemüse erleiden alle bei eintretender Fäulnis eine so gründliche und eigenartige Zersetzung, dass sie nicht nur jeg- lichen Nährwert und Genussberechtigung ver- loren, sondern geradezu gesundheitsschädlich wirken können. Die zweite Gruppe bietet infolge ihres Säuremangels, ihres Gehaltes an Eiweiss und andern leicht assimilierbaren Stickstoff- verbindungen einen ausserst günstigen Nähr- wert. In bakteriologischen Laboratorien werden diese oben angeführten Gemüsesorten als sehr gute Nährböden zur Heranzüchtung von Bakterien benützt. Diese, weder durch Alkohol noch durch Säuren geschützten Pflanzstoffe, werden über- haupt von allen erdenklichen Mikroorganismen angegriffen.

Hefegärungen sind harmloser Natur. Die- selben sind an den aufsteigenden Kohlsäure- blasen 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 Blasen- bildung nicht ausser acht lassen. Man muss sich in allen Fällen durch Geruchsprouben versichern, ob die aufsteigenden Blasen nicht durch Beglei- tungserscheinungen gewisser Fäulnisvorgänge her- vorgehen sind, was bei dem mangelnden Kohlsäuregeruch 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 Eiweissstoffen, sog. Toxine, äusserst giftige Stoffwechselprodukte gebildet hatten, verursacht wurden. Diese Bak- terien sind unter dem Sammelnamen Bazillus botulinus und Bakt. vulgaris (Erzeuger des Wurst- giftes!) 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 Konservenbüchsen 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 Atmo- sphären steigern kann. Solche bombierte Büchsen dürfen nach Art. 85 des Eidg. Lebensmittel- gesetzes 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 Genuss dersel- ben, 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 augenblick- lich 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 verwende zu Konserven nur ganz einwandfreies Material und Sorge streng dafür, dass die Bakterien nicht schon vor der Sterili- sation sich entwickeln können.

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

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

d) Innenhalten der Zeit von 20 Minuten nach eingetretener Dampfströmung bei der Sterili- sation.

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 zäheelastische Abdichtung bildet.

g) Eine einmal angebrochene Konserve soll entweder auf einmal konsumiert oder in ein Glas- gefäss 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 Delegierten- versammlung auf Samstag, den 31. Mai, im Grand Hotel Dolder zu Zürich, auf der Traktanden- liste figurieren neben den ordentlichen Geschäften (Bericht und Jahresrechnung) die Wahl der Vor- ortsektion 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 Hoteller Verein.

Wie wir dem an der Generalversammlung vom 30. April erstatteten Jahresbericht pro 1929 ent- nehmen, zählte der Berner Hoteller-Verein Ende letzten Jahres 30 Mitgliederhotels mit 1650 Bet- ten. Der Beitrag für die Bestreitung der Vereins- bedürfnisse variierte je nach der Hotelkategorie zwischen Fr. 3.— bis 4.50 pro Bett. An Subven- tionen (Verkehrsverein, Spezialreklame, Pferde- rennen, Flugplatzgenossenschaft etc.) richtete der Verein rund 12,300 Franken aus. Davon ent- fielen Fr. 8000.— auf die vom Verein angeregte und vom öff. Verkehrsbureau durchgeführte Kol- lektivreklame im Ausland, zu der die Mitglied- schaft mit Spezialbeiträgen herangezogen wurde. An die Gesamtkosten dieser Spezialreklame mit 47,000 Franken trugen auch die Gemeinde (Fr. 10,000), der Verkehrsverein, der Kursaal (Schänzli, die Banken und Geschäftsfirmen recht namhafte Summen bei. Die aufgebrachteten 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 58% im Jahre 1913.

Der Bericht orientiert sodann über die Vor- gehen des Sekretariates für die Unterbringung von Kongressgästen und Reisegesellschaften, über den neugeschaffenen Quartiervermittlungsdienst bei andern Anlässen, über die Eröffnung des Flugplatzes Bern, von welchem Unter- nehmen sich die Berner Hotels für die weitere Entwicklung der Bundesstadt als Fremdenplatz viel versprechen. Weitere Kapitel des Berichts gelten dem Autotouren-Verkehr, der Auf- hebung des Nachtfahrverbotes für Autocars, den Fragen betr. Durchführung des nächsten Eidgen. Sängerfestes (1934 oder 1935) in Bern, der Hinausschiebung der Polizei- stunde auf Mitternacht, einem Postulat des Ver- kehrsvereins, das von der Hotellerie unterstützt wird. — In einer Konferenz mit dem kantonalen Lehrlingsamt 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 Lehrlingsamt und Lehrherrn zweckmässigerweise durch Vermittlung des Hotellerie-Vertreters in der Lehrlingskommission oder durch das Sekretariat des Hotelier- Vereins geschlichtet werden. — In Sachen Hotel- baugesetz 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 Verhand- lungen und gedachte in seinem Eröffnungswort speziell des kürzlich verstorbenen Mitgliedes Hrn. Robert Aeschlimann vom Hotel Ruof. Die Ver- sammlung ehrte den Verstorbenen in üblicher Weise. Die seit der letzten Versammlung einge- tretenen Mitglieder wurden vom Präsidenten bestens willkommen geheissen.

Im Anschluss fanden Jahresbericht, Jahres- rechnung und Budget einstimmige Genehmigung. Sodann wurde über die Beteiligung an der Inter- nationalen Kochkunstausstellung Zika in Zürich einlässlich referiert und diskutiert und der vom vorbereitenden Komitee verlangte Kredit bewil- ligt.

Der Bericht über die gemeinsame Aus- landsreklame 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 „ver- schiedene 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 Hotellerverein unterstützten Gesuches an die bern. Regierung betreffend die Aufhebung des Nachtfahrverbotes für Autocars wurde zur Kenntnis genommen.

Verschiedene Anfragen von Reisegesell- schaften 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 Hofenfelds und Big- ler, 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.

Zum letzten Komfort Ihres Hotels gehört der elegante Auto-Omnibus

Die
**AUTO
CREDIT
BANK
ZÜRICH**

Rämistrasse 5
Telephon
L. 26.30-35

eröffnet dem Hoteller zu dieser Anschaf- fung einen Kredit, dessen bequeme und jedem Fall angepasste Rückzahlung in den Saisonmonaten erfolgen kann.

Ihr Geld geht zum Schornstein hinaus

wenn Sie beim Ein- oder Umbau Ihrer Zentralheizung, Warmwasser- oder Sanitäranlagen nicht zuerst durch Beziehung des neutralen

Spezialfachmanns

Karl Braem, Ing.-Bureau, Bern, Gutenbergstrasse 4

Vergebung und Betrieb rationell gestalten lassen.

Projektierung, Beratung, Experten, Revisionen etc. von

Heiz-, sanitär- u. badetechnischen Anlagen

Wegen Kauf eines grösseren Hotels, verkaufe ich meine

Liegenschaft

im Berner Oberland an bestem Platze. Ca. 35 Betten. An- zahlung Fr. 40,000.— Kauf- preis samt Park und Zube- hör Fr. 125,000.—, Gef. Of- ferten 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- Conduktieur

(Eigene Uniform.) Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre J. A. 2988 an die Schweizer Hotel- revue, Basel 2.



Marcoprint Fr. 160.-
der rotierende Vervielfältiger
für Menükarten, Zirkulare etc. in Hand- und
Maschinenschrift, für Zeichnungen
Verlangen Sie
Prospekt Nr. 105
SCHOLL
POSTSTRASSE 3 · ZÜRICH

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

Sparen und verdienen

ist heute das Wichtigste für jeden Ho- teller. Stellen Sie den guten Felchlin- Honig auf den Tisch. Vielen Gästen ist er lieber als die schweren Konfitüren. Felchlin Kunsthonig Superior und kan- diert Superior Felchlin, der wie ech- ter Bylihung fest und kräftig ist, sind zwei Marken, mit denen Sie die Kosten Ihres Betriebes vermindern und mit de- nen Sie Ihre Gäste erfreuen. Verlangen Sie sofort Prospekt und Gratisprobe, 150 Gramm, von

Max Felchlin
Honiggrosshandlung u. Kunsthonig-
Fabrik, Schwyz