

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 19

Artikel: Technische Bilder von der diesjährigen Mustermesse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540985>

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: 02.04.2025

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

Technische Bilder von der dies-jährigen Mustermesse

a) Fortschritte im Bau des elektrischen Kochherdes.

Das nähere Betrachten der Stände führender Firmen zeigte deutlich zwei Kategorien von konstruktiven Verbesserungen: solche, die sozusagen gemeinsame Errungenschaften sind, und andere, die lediglich von der einen oder andern Firma erzielt wurden und also als Individualprodukt zu bewerten sind. Gerne wird man vernehmen, dass allgemein die einzelnen Kochstellen eines Herdes mit jeder beliebigen Kochplatte durch einfaches „Einstecken“ ersetzt werden können. Ob die Platte nun 114 oder 220, 118 oder 140 mm Durchmesser hat: die Kontakteinrichtungen sind nun durchwegs normalisiert. Jede Kochplatte kann also in denkbar kürzester Zeit gegen eine andere von grösserer oder kleinerem Durchmesser ausgewechselt werden, immerhin in dem oberhalbigen Grenzgebiet. Bei den Platten mit kleinem Durchmesser als 220 mm können konzentrische Herdringe den ebenen Abschluss mit der Herdplatte bilden und folglich das einfache Verschieben der Pfannen ermöglichen. Fast allgemein wird die Herdplatte aufklappbar gemacht und aus gepresstem Blech hergestellt, um praktisch die Bruchschere (Fallenlassen) zu erhalten.

Die Emaillierung umfasst vereinzelt den ganzen Herd, also ebenfalls die Herdplatte und das Auszieblech (dieses auf der Innen- wie auf der Aussenseite) sowie die neuerdings bei kleineren Herden angebrachte Kachelreihe, etwa 40 cm über die Herdplatte geführte Abschlusswand, die das Beschmutzen der Küchenwand verhindern soll. Die Emaillierung ist nicht nur ein vortrefflicher Rostschutz, sondern hat auch ästhetische Wirkung, indem sie in der Farbe ganz dem Küchenanstrich angepasst werden kann. Wir bemerkten z. B. im Stand der „Therma“ blau- und grünemaillierte Herde, die in diesem Kleid keineswegs befremdend wirkten.

Allgemein hat der Bratofen seinen Platz unterhalb der Kochplatte verloren und ist seitwärts neben dieselben gerückt, derart, dass die Bratofendecke die Fortsetzung der Herdplatte ist und als Absteleinrichtung ausgenutzt werden kann. Kummeler & Mütter nützen den Raum unterhalb der Kochplatten als verschliessbaren Tellerwärmer aus. Eine andere Firma (Maxim, Aarau) lässt die Schaltergriffe nicht mehr vor einer vertikalen, sondern vor einer etwas schräg aufwärts verlaufenden Rückwand drehen, um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommnungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben, den leichten Rückwind drehen um die Sicht auf die Schalterstellungen zu erleichtern. Die „Therma“ baut die Herdsicherungen in den Herd selbst ein und verbindet sie mit optischer Signalisierung eines allfälligen Durchbrennens, derart, dass ein dicker Druckknopf vorspringt.

zusammen, der zum Blosslegen der Heizkörper wie zu Reinigungszwecken leicht herausgezogen werden kann. Vornehmlich durch Verbesserung der Wärmeisolation ist es der „Therma“ gelungen, die Anheizzeit des Bratofens auf die Hälfte und für höhere Temperaturen sogar auf einen Drittel zu reduzieren. Eine Errungenschaft, die sich betriebswirtschaftlich in um mindestens 50% niedrigeren Stromrechnungen auswirkt. Die Temperatur von 200° C wird beispielsweise bereits 7 1/2 Minuten nach dem Einschalten erhalten, anstatt erst in 15 Minuten wie bisher. 400° C werden nach etwa 21 Minuten erreicht (anstatt nach 70).

Der typische freistehende Hotelherd hat durch die „Therma“ noch eine Verbesserung durch einen von beiden Seiten her bedienbaren Bratofen erhalten.

Dass durch alle diese technischen Verbesserungen der Herd nicht nur praktischer, sondern auch „langlebiger“ geworden ist (worauf verchromte Kochplatten nicht unbeteiligt sind), liegt auf der Hand. Dazu kommt das durch die Rostfreiheit und den Emaillestrich erzielte, im heutigen Zeitalter auch in der Küche nicht zu vernachlässigende gefällige Äussere.

b) Andere elektrische Küchengeräte.

Zu erwähnen sind etliche Verbesserungen des Kipp-Siedekessels. Die „Therma“ baut Modelle, die sich um 180° drehen lassen, so dass der Boden nach oben kommt und nach dessen leichtem Entfernen die Heizkörper freiliegen. Wir sahen im Stand der gleichen Firma ein Modell für nur 30 Liter. Die Kippvorrichtung wird durch Stechbegriff betätigt. Mit diesen kleineren Modellen, die auch von einer andern Firma (Bachmann & Kleiner) gezeigt wurden, für Kaffeestuben sogar in einer Grösse von nur 15 Litern für Wandmontage, überträgt man die Vorteile des Kippkessels ebenfalls auf kleinere Hotels. Für leichtabrennbare Substanzen, wie Milch und Reis, baut die gleiche Firma einen Kippkessel nach dem Prinzip des Bain-Marie. Die Heizkörper erwärmen in diesem Fall den dem eigentlichen Kessel umhüllenden Wassermantel. Erstmals bemerkten wir auf der Messe Kippkessel mit vom Grund abweichendem Auslaufhahn.

Ein Hotelgrill ist so gebaut, dass jeder einzelne Stab des Rostes elektrische Eigenheizung hat. Anders ausgedrückt: der Grillrost ist gleichzeitig als Heizkörper durchgebildet. Er ist zudem lediglich als Einsatz gedacht. Normalerweise funktioniert der Apparat mit gewöhnlichem Rost und die aufgelegten Speisen werden dann auf bekannte Weise durch Unter- und Oberhitze grilliert.

Im Stand der „Therma“ bemerkten wir noch einen Patisserieofen mit an der Aussenseite angebrachtem und mittelst Hahn abschliessbarem Wassergefäss. Es dient dazu, den eigentlichen Backraum leicht mit Wasser besprechen und darin beim Einschliessen der Ware durch Verdampfen den typischen und angenehmen Glanz des Backwerkes erzielen zu können.

Als weitere Neuheit nennen wir den so kräftig gebauten Heizkörper einer Gross-Bratpfanne, das auch das „Trocknenbrennen“ kein Zerstören bewirkt.

Interessieren mag noch, dass Mahlwerke für türkischen Kaffee nunmehr ebenfalls in der Schweiz hergestellt werden (von Zellweger, Uster).

c) Andere elektrische Apparate.

Die vom Schreiber dieser Zeilen erstmals auf der letzten Leipzigermesse bemerkten zweistrahlig elektrischen Händetrockner waren in Basel ebenfalls vertreten und zwar in der Sonderausführung einer Schweizerfirma (Prometheus). Ein anderer einheimischer Konstrukteur (Favarger, Neuenburg) verbindet die in den einzelnen Hotelzimmern installierten elektrischen Nebenbrenner mit Weckrichtungen. Unterhalb des Ziffernblattes kann mittelst leicht-verschiebbarem Kontakt auf besonderer Skala die gewünschte Weckzeit auf die Minute genau eingestellt werden. Eine weitere Neuheit der gleichen Firma bezweckt, zu bestimmten, vorher durch „Stöpseln“ festzusetzenden Zeiten akustisch an sofort vorzunehmende Handlungen erinnert zu werden. Werden beispielsweise am Vormittag mehrere am Nachmittag zu verschiedenen Zeiten auszuführende Aufträge erteilt, so macht das Bureau wohl die entsprechenden Notizen. Gleichzeitig aber werden auf dem unterhalb des Ziffernblattes der elektrischen Mutteruhr montierten zweireihigen Kontakttafel (eine Reihe für die Stunden, die andere für die Minuten) die verschiedenen Zeiten „gestöpselt“. Dann ertönen in jedem einzelnen Fall beliebige viele akustische Signale. Die Erstaufführung dieser „Memento-Mutteruhr“ war für ein Taxiunternehmen bestimmt. Doch scheint die Idee praktisch in mehreren Formen ebenfalls im Hotelbetrieb verwertbar.

d) Gasherde.

Die Bestrebungen des Gasherdes nach gefälligeren Gestaltungen gehen erfreulicherweise parallel zum elektrischen Herd. Wir finden hier ebenfalls die rostschützenden und in der Färbung der Küchenwand angepassten Emaille-anstriche. Einen interessanten Grosskochherd sahen wir im Stand von Sursee. Er wird mit Gas und Pressluft betrieben. Die Pressluft erzeugt durch einen elektrisch angetriebenen Kompressor. Sie sorgt für richtige Verteilung der Gasflamme und Intensivierung des Brennprozesses. Der Herd weist zwei in Wirkung und Betrieb verschiedene Kochstellen auf: Solche, bei denen die Flammen unmittelbar eine flache, die Pfannen tragende Eisenplatte erwärmen (sogenannte „Ankochstellen“), und solche, bei welchen die durch die Flammen erwärmte Chamotte das „Fortkochen“ bewirkt. Der obere Herdabschluss stellt praktisch eine ebene Platte dar, auf der sich die Pfannen leicht und auf gewohnte Weise von einer Kochstelle nach der andern verschieben lassen.

Im Stand der Gasherdfabrik Solothurn sahen wir einen für Betrieb mit selbstzuerzeugendem Gas eingerichteten Hotelherd. Für 4 Kochstellen sollen sich die reinen Rohmaterialkosten („Aerogasolin“ ist Ausgangsprodukt der Gaserzeugung) wöchentlich auf nur Fr. 5.— stellen. Die Gaserzeugungsanlage hat eine sehr gedrägte Bauart und lässt sich leicht nach dem Herd aufstellen. Deren Betrieb erfolgt elektrisch. Aus Aerogasolin erzeugtes Gas bedingt besondere Brenner. Doch sind diese nur aufgesetzt. Falls

solche Herde also später an ein Gaswerk angeschlossen werden, sind lediglich die Sonderbrenner durch einfaches Abheben zu entfernen und durch normale zu ersetzen.

Es mag etwas seltsam erscheinen, einen Gasherd in Verbindung mit einer elektrisch betriebenen Gaserzeugungsanlage aufzustellen. Der Gedanke, in solchen Fällen elektrische Herde anzuschaffen, liegt ja näher. Immerhin kommen solche Lösungen nicht nur persönlicher Vorliebe für Gasherde entgegen, sondern sie ermöglichen (im Fall der eigenen Gaserzeugungsanlage) die Aufstellung einer leicht zu bedienenden Schnellkochstelle in etwas abseits gelegenen Hotels und Pensionen, deren Anschluss an den Kochstrom eine kostspielige Zuleitung bedingen könnte, während der elektrische Betrieb der Gaserzeugungsanlage nur einige hundert Watt erfordert, die ohne weiteres der Lichtleitung entnommen werden können.

e) Verschiedene Einrichtungen.

Wir nennen einen originellen, allerdings nur für kleinere Betriebe in Frage kommenden Kühlschrank. Er wird in der Küche vorteilhaft oberhalb des Wasserhahns montiert und die Kühlwirkung beruht ganz einfach darauf, dass sämtliches für die verschiedenen Küchenszwecke benötigte Wasser zwangsläufig zuerst die Schrankwänden durchströmen hat, bevor es ausfliesst. Nach Angaben der Konstruktionsfirma (Alpha A. G., Nidau) kann man auch im Sommer eine Schranktemperatur von ca. 10° C erhalten. In besonderen Fällen kann man das Leitungswasser immerhin auf sehr einfache Weise direkt ausströmen lassen, d. h. ohne vorheriges Durchfliessen des Schrankes.

Ein Küchentabouret, mit oder ohne Schublade geliefert, lässt sich durch Umklappen des halben Sitzes und unter Benützung eines in halber Höhe angebrachten und ebenfalls umklappbaren Zwischenbodens in einen kleinen Steg verwandeln. Die dann mit den Füßen zu betretenden Flächen liegen bei reiner Tabouret-Verwendung stets nach unten. Die Oberseiten des Tabourets bleiben also immer sauber.

Eine mit Uhr versehene Küchenwaage hat doppelte Skala: für Kilo und Gramm. Jede Skala hat eigenen Zeiger, so dass im Messbereich von 10 Kilo jedes Gewicht mit einer Genauigkeit von 10 Gramm abgelesen werden kann. Die Übersicht wird dadurch erhöht, dass die Kiloskala links, die Grammskala rechts angeordnet ist.

Eine motorlose Geschirrwaschmaschine beruht darauf, dass das Geschirr perforierten Blechgefässen übergeben und diese in heisses Seifenwasser getaucht werden. Nach etlichen Eintauchungen (die durch einfache Hebelbetä-

Geschäftsbücher für Hotels Bonnbücher

liefert in bester Qualität und zu vorteilhaften Preisen das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel.

THE BREAKFAST IS DELIGHTFUL SIR....

... Worte, die Sie immer wieder hören, wenn auf den Frühstückstischen Ihres Hotels der

CREME ZWIEBACK SUISSE

(Swiss Cream Rusks) in der Portionierpackung zu 8 Zwiebacks serviert wird. Ankauf 7 1/2 Cts. per Paket. ZWIEBACK SUISSE NON SUCRE in ähnlicher Packung erhältlich. Spezialität für Zuckerkranke. Lunchpackungen mit u. ohne Chocolat zu 10, 12, 16, 20 u. 21 Cts. Dessertbiscuits in allen Preislagen.

Hotels, Schiffahrts- und Eisenbahngesellschaften von vier Weltteilen sind regelmässige Grosskonsumenten.

J. P. RYTZ A. G., BISCUITS- UND ZWIEBACKFABRIKEN, LAUPEN-BERN

Spezialfabrik für Hotel-Aufzüge

Jeder Art

15 Patente schützen unsere Ausführung

Über 15,000 Anlagen ausgeführt

Aufzüge-Fabrik

Schindler & Cie., Luzern

Geegründet 1874

Radikalvertilgung

aller Arten von

Ungeziefer

Mottenvertilgung

ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Küssnacht-Zürich

ARAM SCHÄRFT

tadellos alle

Messer, Taschen- und Radiermesser, Schustermesser etc.

Fab. ARTS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften: Fr. 3/5

Zum feinen Gedeck

Christofle-Besteck

Das Fabrikat, das in führenden Hotelkreisen stets verlangt wird. Verwendung von zäbester und weisserer Alpaca-Unterlage mit schwerster Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Elusiein

Carl Ditting

HOTEL- UND WIRTSCHAFTS-EINRICHTUNGEN

RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766

ZÜRICH

Locarno-Muralto — Zu verkaufen per sofort

PENSION

mit 20 Betten. Für tücht. Leute gutes Geschäft. Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno.

Bessere Geschäfte

wenn Sie es verstehen, Ihren Gästen ruhigen, ungestörten Aufenthalt im Hotelzimmer zu bieten. Sie erreichen das durch Erstellen meiner gesch.

schalldichten Türen

ohne Polster.

Auch bestehende Türen können leicht auf Schalldichtigkeit abgeändert werden.

Hödlmüller, ZÜRICH, Dufourstrasse 97

Tel. L. 27.34

SALAMI-FABRIK

Secondo Carmine

Bellinzona

Telegr.-Adresse: Carminese / Telephon 1.28

Postcheck-Konto XI. 3.81

offeriert gegen Nachnahme.

Salame Ticino

extra Winterware Fr. 6.- per Kg.

Bei Bezügen von 15 Kg. an Pakete franco.

Bestecke!

Umständlicher verkaufte fabrikneue schwerversilberte u. verchromte Bestecke zur Ansicht.

F. R. Gerber, Postf. 16673

Langnau (Bern)

La plus ancienne maison suisse

Fondée en 1811

Der vorteilhafteste Schinken

ist der

Dosen-Delikatess-Press-Schinken

ohne Sulzbeigabe

Marke „Löwe“ der Fleischkonservenfabrik

JULES BACHMANN, LUZERN

„Zika“ Zürich Intern. Kochkunstausstellung Halle VI, Stand Nr. 14

Alfa-Romeo

Touren-Wagen, 7 Pl.

geeignet für Hotel oder Mietafahrten, günstig zu verkaufen.

Wenig gefahren, 6 Cylinder, nur 15 Steuer-PS. Rassisger Bergsteiger äusserst zuverlässiger Motor. Offener Wagen mit Is. erhält. Schweizer-carrosserie, 6 berittete Ballonpneudr. Vierradbremse, neue Batterie, Boschleuchtung etc. Offerten unter Chiffre A D 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Heben Sie die Qualität hervor!“

schrieb uns einer der grössten Hoteliers des Englands in seinem Urteil über unsere Spezialität, die „Schaffhuser Mandelschmitte“. Es ist wirklich ein Qualitätszeugnis, das ausschliesslich feinste Butter enthält, wochenlang haltbar ist und das Ihnen wie Ihren Gästen zum Tee und beim Wein Freude machen wird. Ihre Karte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

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 unteren 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 Telefonhörner, 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 blossige 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 sogenannten spontanea — Urzeugung 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 Urzeugung. Wieder andere gaben die Art und Weise an, Frösche aus dem Sumpfmorast und Aale aus dem Flusswasser entstehen zu lassen (Ant. Leuwehok 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 Urzeugung 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 des Fliegenier 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 darzulegen, 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- u. 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, Leuwehok konstruierte ein Mikroskop mit 270facher Vergrösserung und entdeckte im Eier kleine Kügelchen (Hefen) und Bakterien und schrieb so farbuntes 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 Augenglied 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 — Kohlenäure.“ 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 Reinfäulen, 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 Zellsaft 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 zwängen 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 G H 2863 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Champagne MAULER

Propriétaire Suisse

d'un important Hôtel dans une station des plus avancées et des plus cotées de la Côte d'Azur, possédant options sur merveilleux Casino avec jeux et sur loissement 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 Spelsen-Aufzüge. Best organisierter Revisionsdienst. Umänderungen, Modernisierung bestehender Anlagen. Ingenieurbesuch kostenlos

OTIS-Aufzugswerke: ZÜRICH, Birmsendorferstrasse 273
Telephon Selnuu 21.66

Zweigniederlassung: LAUSANNE, Galeries du Commerce
Telephon 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.
Auskunft erteilen 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 Coniferie. Offerten unter Chiffre O. F. 173 D. an Orell Füsilian-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, Meilen (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. 10865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Conciierge

30 Jahre, mit sehr guter Allgemeinbildung und geeigneten Umgangsformen, sucht Stellung in gutes Haus. Eintritt kann sofort erfolgen. Gute Zeugnisse u. Referenzen. Offerten unter Chiffre F.B. 2004 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. Matlers

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-Plätze, Mod. 1927, selten erhaltener u. gepflegter Wagen, tatsächlich wie neu, aus Privatband netto Kassa 9800.—, Prachtstück für Hotel. Offerten unter O F 3492 Z an Orell Füsilian-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Gesucht werden: Chefköchin

in jeder Beziehung erste Kraft, mit verträglichem Charakter. Hoher Lohn, ev. Jahresstellen. 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.