

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 21

Artikel: Textbesprechungen bestimmter Fabrikate
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541025>

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

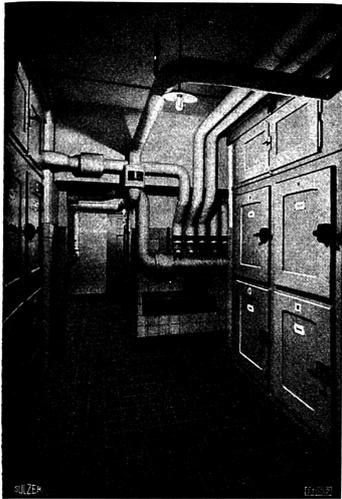
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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

Allgemeines über Kühlanlagen im Hotelbetrieb

(Ing. B.) Noch vor wenigen Jahren war die Frage, ob zentralisierter oder dezentralisierter Kühlbetrieb richtiger sei, sehr diskutierbar. Es gab zwar Leute, welche die Kühlanlage eines Hotels direkt mit der Zentralheizung verglichen. Solche Betrachtungen gehen an der Tatsache vorbei, dass bei der Heizung alle Räume gleichmässig



Bedienungsgang zu den Kühlschränken und Räumen mit Regulierstation in einem Hotel

meinsamen Kühlraumes liegt im ersten Moment nahe, ist aber wegen der Geruchsübertragung, die im Hotelbetrieb streng zu vermeiden ist, unzulässig. In mittleren und kleineren Betrieben mag der mehrteilige Kühlschrank, jeder Teil mit besonderer Tür, etliche Kühlkörper gleicher Kühltemperatur zu einer Einheit ohne Geschmacksübertragung zusammenfassen.

Die Verschiedenheit der Kühltemperaturen mag oft die Lösung einer dezentralisierten Anlage (2 oder mehr Kühlmaschinen) begründen. Andererseits aber ist doch zu sagen, dass die Automatisierung in den letzten Jahren so bedeutende Fortschritte gemacht hat, dass auch beim Zentralsystem jeder Raum selbsttätig auf der seiner Natur entsprechenden Kühltemperatur gehalten wird. Die automatische Konstanthaltung der Temperatur eines Kühlraumes wird durch sogenannte Thermostaten erreicht. Es handelt sich um Apparate, die bei sehr feinen Temperaturabweichungen nach unten wie nach oben automatisch elektrische Kontakte betätigen. Im ersten Fall wird auf elektrischem Wege das Ventil der in den Raum hineinführenden Soleleitung mehr oder weniger geschlossen. Es strömt jetzt weniger Sole hindurch. Und da die Sole als Kälte-träger anzusprechen ist und damit als Kühlmittel, so wird einem weiteren Sinken der Raumtemperatur vorgebeugt. Nähert sich dagegen die Kühltemperatur der höchstzulässigen Grenze, so wird auf analoge Weise das Soleventil mehr geöffnet. Es kann jetzt innerhalb gegebener Zeit dem Raum eine

grundlegenden Richtlinien einer Kühlanlage haben deshalb stets Gegenstand eines besonderen fachmännischen Studiums zu sein.

Nicht zu vergessen ist, dass in den Kühlräumen für Fleisch, Wild, Geflügel oder Eier stets eine ganz bestimmte Feuchtigkeit aufrechtzuerhalten ist. In solchen Räumen haben Ventilatoren für die zwangsläufige Zirkulation der Kuhlfluff zu sorgen, welche letztere fortwährend aus dem Raum abgesaugt und über die Luftkühler geführt wird, wo sie kontinuierlich unterkühlt, gereinigt und getrocknet wird. Letzteres ist notwendig, um die für die gute Konservierung unerlässliche Oberflächen-Entfeuchtung der Lebensmittel durchzuführen.

Auf alle Fälle darf bei der Kühlanlage nicht am falschen Ort gespart werden. Lieber einige Räume und Schränke mehr, als die Gefahr der Geschmacksübertragung. Lieber etwas höhere Anschaffungskosten und dafür möglichst kurze Entfernungen zwischen den Kühlräumen und den dazu gehörenden Arbeitsstellen. Die Kühlanlage erhöht nicht nur die Leistungsfähigkeit der Küche, sondern sie ist ebenfalls eine hygienische und eine Rationalisierungstechnische Angelegenheit.

NB. Die Cllich's für diesen Artikel wurden uns von der Firma Gebr. Sulzer A. G., Winterthur, zur Verfügung gestellt.

Automatische Ölfuerung System SIAM

Die für die Kessel von Zentralheizungen immer mehr in Frage kommende Ölfuerung bedingt zur praktischen Durchführung ein Zerstäuben des Öls. Dieses Zerstäuben kann sowohl auf mechanische wie auf pneumatische Weise erfolgen.

Der „Siam“-Brenner, von der „Industriellen Gesellschaft für Mechanische Verwertungen A.-G.“ in Vevey hergestellt, ist das Produkt vieljähriger Erfahrungen und erzielt die mechanische Zerstäubung des Öls.

Der Apparat besteht aus einem viereckigen Gehäuse, ohne irgend eine sichtbare Rohrleitung. Dieses Gehäuse ruht auf einem vierbeinigen Gestell, welches ebenfalls den Motor und den Ventilator trägt. Im Innern des Gehäuses befindet sich sowohl eine Saug- wie eine Druckpumpe. Erstere saugt das Öl direkt aus dem Haupttank ab und fördert es in ein kleines, im Gehäuse eingebautes Reservoir, mit konstantem Niveau. Die Druckpumpe entnimmt das Öl diesem Reservoir und presst es nach der Düsenrichtung. Der oberwähnte Ventilator hat die Aufgabe, die Stelle rund um die Düsenöffnung mit Luft von schwachem Druck zu versorgen, bzw. den für eine gute Verbrennung notwendigen Sauerstoff ununterbrochen zu liefern.

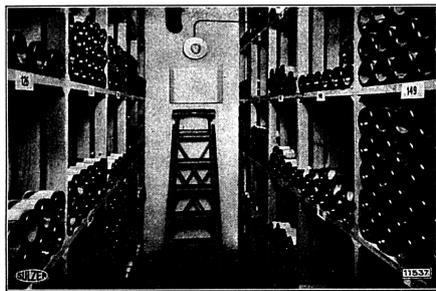
Die ganze Einrichtung ist von gefälligem Aussehen und mit automatischen Sicherheitsapparaten ausgerüstet, welche dank ihrer Wirkungsweise einen sehr wirtschaftlichen Betrieb erlauben. Ist beispielsweise die gewünschte Raumtemperatur erreicht,

Betont sei nochmals, dass die Kältetechnik, namentlich aber der automatische Betrieb und die selbsttätige Regulierung, in den letzten Jahren grosse Fortschritte gemacht haben. Es dürfte sich in manchem Fall empfehlen, die bestehenden Einrichtungen durch einen Fachmann untersuchen zu lassen und die Frage nach einer Modernisierung in Erwägung zu ziehen. Ein erstklassiges Hotel sah sich beispielsweise veranlasst, eine im Jahr 1913 in Betrieb genommene Anlage bereits 4 Jahre später weitgehend zu modernisieren und zu erweitern. Trotz der hohen Betriebssicherheit der Kältemaschinen — wir kennen solche, die seit mehr als 50 Jahren im Betrieb sind — muss bei der Betriebsberechnung die Amortisationsquote vornehmlich verhältnismässig hoch eingestellt werden und sollte lieber 10 als nur 5% betragen. Denn der ewig sinnende und unermüdet schaffende Menschengestalt gibt sich mit dem Erreichten nie zufrieden und schon eine nahe Zukunft könnte auf dem Gebiet der Kältetechnik wichtige Neuerscheinungen bringen, die selbstverständlich das Hotelgewerbe im ureigenen Interesse nicht ignorieren dürfte.

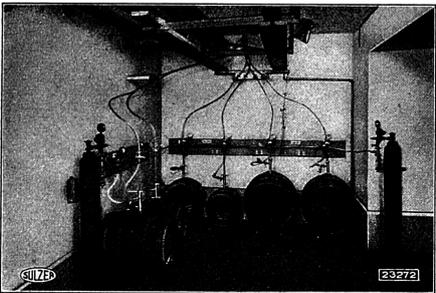
so wird die Ölzufuhr abgestellt, bzw. die Fuerung unterbrochen. Dieser Unterbrechungsvorgang wird eingeleitet durch in den zu heizenden Räumen installierte Thermostaten, die bei gewissen und vorher einzustellenden Temperaturen elektrische Kontakte herstellen und damit Schalter zum Ansprechen bringen. Auf ähnliche Weise wird die Fuerung wieder in Betrieb gesetzt und das Öl automatisch durch den elektrischen Funken entflammt, sobald die Raumtemperatur unter eine bestimmte Grenze gesunken ist. Andere automatische Einrichtungen (Kaminrelais oder Kaminthermostat, am Übergang des Kessels zum Kamin angebracht) verhindern unliebsame Folgen eines allfälligen Versagens der elektrischen Zündung, während weitere Automaten das Überschreiten eines maximalen Dampfdruckes oder einer Höchsttemperatur verhüten.

Der Brenner funktioniert mit konstanter Flammenstärke und deshalb ebenfalls mit konstantem Ölverbrauch. An Ort und Stelle wird nach Montage und Inbetriebsetzung der Fuerung die zweckentsprechendste Flammenstärke eingestellt.

Bei einfacher Bedienung, geräuschlosem automatischem Betrieb und automatischer Regulierung ist der Wirkungsgrad hoch. Neutrale Fachpersonen (aus dem Verband der Dampfkesselbesitzer) haben schon festgestellt, dass mehr als 90% der im Öl enthaltenen Wärme zur Erhitzung der Kesselwände ausgenützt werden.



Gekühlter Flaschenwein-Keller in einem Hotel



Gekühlter Bierkeller in einem Gross-Restaurant

erwärmt werden müssen, die Kühlung aber je nach Art des Materials verschiedene Temperaturen erfordert. So empfehlen sich erfahrungsgemäss im Hotelbetrieb die nachstehenden Temperaturen:

Kühlraum für Fleisch	+2—+4° C
Kühlschrank für Fleisch	+6—+8° C
Kühlschrank für diverse Speisen	+2—+4° C
Kühlraum für Milch und Butter	+2—+4° C
Kühlraum für Wild und Geflügel	0° C
Kühlraum für Obst, Gemüse und Konserven	+10° C
Kühlraum für Schaumweine	+8—+10° C
Kühlraum für Mineralwasser	+10° C
Kühlraum für Weissweine	+8—+10° C
Kühlraum für kalte Speisen (kalte Küche)	+4—+6° C
Kühlraum für Fische	± 0° C

Bei den Getränken handelt es sich darum, sie auf Trinktemperatur zu halten. Für die Nahrungsmittel kommen in erster Linie die konservierenden Eigenschaften der Kälte in Frage. Für den Fleischkühlschrank, der vorteilhaft in der Nähe der Küche aufgestellt wird und in welchem das Fleisch weniger lang lagert als im Kühlraum, ist eine etwas höhere Temperatur zulässig. Wie aus der vorstehenden Aufzählung hervorgeht, haben eine ganze Reihe von Kühlkörpern gleiche Kühltemperaturen. Die Lösung eines ge-



Gekühlter Gemüseraum in einem Hotel

grössere Kältemenge zugeführt werden. Deshalb sinkt die Temperatur wieder.

Damit soll nun keineswegs der absoluten Zentralisation das Wort gesprochen werden. Es kann Fälle geben, wo die Lage der verschiedenen Räumlichkeiten und die Einfachheit der Bedienung (welche oft für den Aufstellungsort eines bestimmten Kühlschranks ausschlaggebend ist) längere Soleleitungen erfordern und eine Dezentralisation der Kälteerzeugung als ratsam erscheinen lassen. Die

Textbesprechungen bestimmter Fabrikate

Wir stellen unsern Inserenten die Textseiten der „Hoteltechnik“ gerne zu Beschreibungen ihrer Fabrikate zur Verfügung. Sind doch solche Beschreibungen oft das einzige Mittel, um Wesen wie Betriebsweise einer annoncierten Neuheit dem Interessentenkreis zu veranschaulichen und ihn auf die letzten Fortschritte aufmerksam zu machen. Nun konstatieren wir aber immer wieder, dass viele Firmen der Ansicht huldigen, Beschreiben müsse gleichbedeutend sein mit Loben. Oft auch gleichbedeutend mit der Konkurrenz beigebrachten Nadel- oder Degenstichen. So wird denn oft ausführlich erzählt, weshalb alle Konkurrenzprodukte minderwertig seien. Und dann wird das Eigenfabrikat als „bestens bewährt“ oder „unerreichbar“, oder als das „Vollkommenste“, als „eine glänzende Lösung“ oder gar als etwas bezeichnet, das „in seiner Einfachheit und genialdurchdachten Betriebsweise alle Fachleute ins Staunen versetzt“. Solche Einsender irren sich ganz bestimmt mit der Annahme, dass derartige Anpreisungen — mögen sie nun berechtigt sein oder nicht — überzeugenden und damit propagandistischen Wert haben. Sie klingen zu sehr nach Markt-schreierei. Die Leser eines Fachblattes haben

schliesslich auch ein Urteilsvermögen. Diesem mag man ruhig die Bewertung der Neuheit überlassen. Die seriöse Reklame verwirft schon längst auf der ganzen Linie, also auch im Textteil, alle Superlative. Durch den zu häufigen Gebrauch sind sie Allgemeingut der Propaganda geworden und haben damit im Einzelfall ihre Wirkung eingebüsst.

Das Gute soll sich selbst loben und lobt sich auch selbst, ohne dass es weiterer Worte bedarf. Jene Beschreibungen sind propagandistisch am wirksamsten, die den Bau und die Wirkungsweise einer Einrichtung derart schildern, bzw. derart schildern können, dass sich der Leser überzeugt sagt: „Ja freilich, eine Einrichtung, die so gebaut ist und auf diese Weise funktioniert, ist dauerhaft und für meine Zwecke sehr geeignet!“

Auch das Herabreissen der Konkurrenz ist längst verpönt. Bei der Vielseitigkeit der heutigen Produktion und der Internationalität des Marktes kann sich ohnehin nur das Gute auf die Dauer halten. Abgesehen davon, dass das Betupfen der Konkurrenz ein unfaires Geschäftsmittel ist und vielfach direkt abtossend wirkt, gibt man damit der Konkurrenz direkten Anlass und sogar das moralische Recht, ebenfalls aggressiv

vorzugehen. Und da jedes Ding eine Schattenseite hat, auch die „vollkommenste Konstruktion“, so wird die Konkurrenz ihre ganze Aufmerksamkeit eben dieser Schattenseite zuwenden.

Wenn wir hier auf die Zweckmässigkeit anschaulicher sachlicher Darstellungen hinweisen, so haben wir neben der Förderung des Fortschrittes in erster Linie just das Interesse unserer Inserenten im Auge. Wir gönnen es ihnen, wenn durch das Mittel der Beschreibung im Textteil Sinn und Verständnis für die Neuschöpfungen und damit ein

Kaufbedürfnis geweckt wird. Es kommt aber überall sehr darauf an, wie das Mittel verabreicht wird.

Wo ein Inserent nicht in der Lage sein sollte, eine sachliche und anschauliche Darstellung für den Textteil zu verfassen, nehmen wir ihm gerne diese Arbeit ab, falls er uns die nötigen Unterlagen (Prospekte, Gutachten, Photographien etc.) zustellt. Wir werden ihm selbstverständlich unsere Fassung vor der Veröffentlichung zur Genehmigung unterbreiten.

Die Redaktion

Was die Technik Neues bringt

Künstliche Maserung von Stahl

In Hotels werden zu Wandbekleidungen von Eingängen, Treppenhallen, Dielen, Badezimmer, Türen, Heizkörpern und dergleichen vielfach Stahlbleche verwendet, denen man zur Harmonie mit der Umgebung gern das Aussehen von edlem Holz oder Marmor verleihen möchte. Dieser Gedanke ist an sich nicht neu, aber gerade bei Stahlblechen werden solche Ausführungen von Hand meist minderwertig, so dass infolge ihrer wenig ansprechenden Oberfläche sie einen nur geringen Anklang finden. Vor einiger Zeit ist nun ein aus den Vereinigten Staaten von Amerika herübergekommenes Verfahren von einer besonderen „Masa“-Gesellschaft weiter ausgebildet und für die Praxis nutzbar gemacht worden. Die Grundlage bildet die photographische Aufnahme ausgesuchter Originale, die zuvor nach bestimmten Verfahren behandelt worden sind. Die Übertragung der gewählten Holz- oder Marmormaserung auf das entsprechende Material erfolgt unter Verwendung von Kupferplatten oder Kupferzylindern im Hand- oder Maschinenbetrieb nach einem vereinigten Tief- oder Offsetdruck-Verfahren. Ist die Maserung auf der Kupferplatte hergestellt, so braucht man das Muster nur auf die Handwalze abzumachen und diese über den zu masernden Gegenstand abzurollen. Wie man sieht, ist das ganze Verfahren überaus einfach. Auch die damit gemachten Arbeiten sind bisher zur allgemeinen Zufriedenheit ausgefallen. Es lassen sich auf diese Weise auch grosse Flächen bearbeiten, z. B. Wände und Decken in Kinos, Theatern und dergleichen. Nach dem gleichen Verfahren lässt sich auch Marmoräderung herstellen, die besonders für Treppenhäuser und Baderäume geeignet ist; ausserdem lässt es sich auf alle anderen Stoffe, z. B. Papier, Sperrholz, Presszell, eine Art Hartpapier, das für Rundfunkgeräte viel benutzt wird, und so weiter anwenden. Überhaupt können alle Holzmaserungen auch auf unedle Hölzer übertragen werden, um ihnen das Aussehen von Edelhölzern zu geben.

Im Einzelgewichte zerlegte Gegengewichte bei Aufzügen

In No. 4 der Hotel-Technik war mit Recht wieder einmal auf wichtige Neuerungen im Aufzugsbau hingewiesen, da hiervon die Sicherheit wesentlich abhängt. Anschliessend daran möchten wir aber einen Punkt erwähnen, nämlich den Schutz des Gegengewichtes gegen Absturz, der gerade bei Personenaufzügen, wo grosse Hubhöhen vorhanden, sehr nötig ist, da besondere Fangvorrichtungen hierbei meistens nicht vorhanden sind. Eine sehr einfache, aber ganz geniale Lösung ist nun darin gefunden worden, dass man das Gegengewicht in 3 Einzelgewichte zerlegt hat und jedes an einem Doppelseil aufhängt. Zwei dieser Einzelgewichte liegen parallel in gleicher Höhe, während sich das dritte, das die beiden anderen in einem Rahmen umschliesst, unter diesen befindet. Die einzelnen Gewichte sind so bemessen, dass die Seile gleichmässig beansprucht werden. Bricht ein Seil eines der beiden Mittelgewichte, so fällt dieses Gewicht auf das dritte und bleibt dort liegen. Reisst umgekehrt das Seil des Gewichtes, das unter den beiden parallelen angeordnet ist, so legt sich der Rahmen auf die oberen Flächen der beiden Gewichte, so dass auch ein Herunterfallen ausgeschlossen ist. Die Stellen, die die Auflageflächen der Gewichte bilden können, werden zur Vermeidung von Stössen zweckmässig mit Dämpfungsvorrichtungen versehen. Wie die Praxis lehrt, hat sich die beschriebene Einrichtung sehr gut bewährt.

Ing. K. T.

Die automatische Brausefontaine

Diese Einrichtung fand auf der letzten Leipziger Messe viel Beachtung. Der an und für sich einfache Apparat kann leicht auf einem Buffet, einer Tischplatte oder auf einer einfachen Wandkonsole montiert werden, da er nur eine kleine Grundfläche erfordert und sich säulenartig in die Höhe entwickelt. Er lässt sich auch leicht auf einen eigenen Kasten setzen, in welchem vorteilhaft auch die besonderen Syrusachen (siehe weiter unten) versenkt angeordnet sind. Man hat dann eine feste oder transportable Ausschank-einrichtung für Selterswasser und andere kohlensäurehaltige Getränke (vornehmlich Brauselimonaden). Die Getränke werden glasweise verabfolgt.

Die Anschlüsse an die Wasserleitung und die Kohlensäureflasche genügen, um den Apparat betriebsfertig zu machen. Der Betrieb gestaltet sich wie folgt:

Durch Drehung von 2 Hähnen wird sowohl Wasser wie Kohlensäure einem eichbaren Stand-

glas (im Aussehen und in der Montage dem Wasserstandsglas eines Dampfkessels ähnlich) zugeleitet. Sobald das Wasser mit Kohlensäure genügend gesättigt ist, wird die Zufuhr der letzteren automatisch unterbrochen. Nun wird ein Ausschankglas unter das Standglas gestellt, und dessen Inhalt mittelst Bodenahrs ausströmen gelassen. Die Betätigung dieses Bodenahrs bewegt gleichzeitig ein Zählwerk, das also die Zahl der ausgeschickten Gläser automatisch registriert. Die Einrichtung ist so getroffen, dass die Wasserleitung automatisch abgesperrt wird, sobald sich im Standglas die erforderliche Wassermenge befindet. Diese ist selbstverständlich dem Fassungsvermögen des Ausschankglases anzupassen und kann an Ort und Stelle jederzeit leicht verändert werden. Es ist also automatischer Betrieb in sehr weiten Grenzen möglich.

Die oben erwähnten Syrusflaschen sind mit einer automatischen Dosiereneinrichtung versehen, derart, dass der Flaschenausgang gesperrt wird, sobald die vorher eingestellte Menge herausgeflossen ist. Man erzielt so die gleichmässige Beschickung sämtlicher Gläser und — genussmitteltechnisch gesprochen — die Gleichmässigkeit des servierten Produktes.

Harmonika-Schiebetüren

Einem Raum kann man oft erst dann gut und wirtschaftlich ausnützen, wenn man ihn bei teilweiser Nichtbenützung zu unterteilen oder mehrere Einzelräume zu einem grossen zusammenzufassen in der Lage ist. Die hierzu verwendeten Schiebe- und Klapptüren können nun nicht immer als ein ideales Hilfsmittel angesehen werden, denn sie verlangen gewöhnlich ziemlich umständliche Nebenarbeiten. Wesentlich einfacher wird die Sache mit den sogenannten Harmonika-Schiebetüren. Sie sind nach Art eines Scherengitters konstruiert, dem man einen Belag von Sperrholzplatten aus Eiche, Mahagoni oder anderen Edelholzarten gibt. Ihr Vorteil ist vor allem der, dass sie sich ohne Umbau in bereits vorhandenen Baulichkeiten anbringen lassen und keine Hohlwände benötigen, wie sie sonst bei Schiebetüren erforderlich sind. Ausserdem sind solche Türen sehr schalldämpfend, weil ihr Lufthohlraum isolierend wirkt. Zur Anbringung in der Tür benötigt man beiderseits der Öffnung und oben ein Holzfutterm von etwa 15—18 cm Breite und ein Zoll Stärke. Vorteilhaft macht man aber das Holzfutterm etwas breiter, nämlich etwa 28—30 cm, denn so breit ist auch die in Falten zusammengelegte Tür. Der Holzbelag der Türen erlaubt, sie der Architekturstil des Raumes gut anzupassen, weil man den Belag lackieren, beizen, polieren oder sonstwie behandeln kann.

Die Schiebetüren lassen sich sehr gut auch für Fensterverdarkungsanlagen benützen, z. B. in Vortragssälen, Lichtbildtheatern u. dgl. Man bezieht hierbei die dem Raum zugekehrte Seite mit starkem, schwarzem, lichtdichtem Stoff und die nach aussen gehende mit starkem Drell. Auch als Trennungswände zwischen Zimmern oder Saal und Zimmern leisten die Schiebetüren gute Dienste.

Ing. K. F.

Die Ventilux-Tischlampe

Licht und Luft gehören zu den Erfordernissen des menschlichen Lebens. Sogar die behördlichen Vorschriften verlangen eine gute Ventilation in Wirtschaftsräumen. Mit dem gleichen Recht, das die Gäste beanspruchen, sollte aber der Hotelier auch für sich selbst sorgen, wenn er sich in seinem Arbeitszimmer eine kleine Erholung von den täglichen Strapazen gönnen will. Er sollte daher darauf bedacht sein, dass auch dieser Raum mit einer Lüftungseinrichtung versehen ist. Gelegenheit dazu bietet ihm eine unter dem Namen „Ventilux“ im Handel befindliche Lampe, die einen Ventilator mit einer Stahllampe verbindet, um sie auch des Abends benützen zu können. Unter dem Lampenteil befindet sich ein kleiner Propeller, der den erzeugten Luftstrom strahlkegelförmig in den Raum befördert. Der Luftstrom geht dabei schräg über den am Tische Sitzenden hinweg, ohne ihn zu belästigen. Daher können auch auf dem Tische liegende Schriftstücke nicht in Bewegung kommen, Zigarrenrauch wird dagegen schnell zerteilt.

Den Apparat stellt man zweckmässig dort auf, wo sonst die einfache Tischlampe ihren Platz hat. Er lässt sich aber ebensogut in allen Räumen mit stagnierender Luft benützen, auch auf der Veranda, wo er inscht nur die Luft auffrischt, sondern auch in Zimmern vertreibt. Der Stromverbrauch der Ventilux ist sehr geringer, jedenfalls nicht höher als der einer guten Zimmerlampe. Man kann natürlich Lampe und Ventilator einzeln benützen, wozu man sich in der den Lampenteil eingebauten Umschalter bedient. Zum Anschluss dient wie bei eines gewöhnlichen Lampe eine Schnur mit Stecker.

Ing. K. T.

Interessantes aus aller Welt

Nachtglocke mit optischer Rückmeldung

Es ist für jedermann stets eine grosse Beunruhigung, zu wissen, dass ein gegebenes Signal an massgebender Stelle vernommen wurde. Der Hotelgast, der nach Torschluss die Nachtglocke betätigt, ist davon nicht ausgenommen. Er versteht wohl, dass der Portier nicht in den nächsten Sekunden den Schlüssel drehen kann.

Aber die Ungewissheit, ob wirklich geöffnet wird oder nicht, muss Unruhe erzeugen.

Die Prinzipien der Lichtsignalanlagen geben uns die Möglichkeit, dem läutenden Gast sofort zu melden, dass sein Signal vernommen wurde. Der Portier drückt in seinem Zimmer auf einen Taster, worauf neben dem Druckknopf der Nachtglocke die Leuchtschrift „Ich komme“ erscheint. Der Gast ist jetzt beruhigt und wartet geduldig. Er unterlässt jedoch weitere Signale, die schliesslich auch

von Drittpersonen gehört werden können. Es lässt sich leicht neben dem Druckknopf noch die Aufschrift „Hotel besetzt“ anbringen und vorkommendenfalls durch Fernschaltung dauernd beleuchten, sodass im Interesse des Personals vor der ankommenden Fremden jede zwecklose Betätigung der Nachtglocke unterbleibt.

Achtung auf richtige Polung von Lautsprechern

Die Fälle sind nicht selten, in denen ein Lautsprecher täglich an Lautstärke verliert, ohne dass man irgendwelche Fehler in den Apparaten oder der Batterie findet. Diese Erscheinung findet man nun für sich merkwürdig, sie liegt aber lediglich in einer falschen Polung des Lautsprechers. Die falsche Polung führt nämlich ganz allmählich zu einer Schwächung des Magnet-systems, indem es mehr und mehr entmagnetisiert wird und schliesslich seinen Magnetismus gänzlich verliert. Man nimmt nun folgendes Experiment vor. Nach Einschaltung des Lautsprechers dreht man den Einstellknopf oder hebt die Membran

so nahe an die Polschube, dass die Darbietungen sich zu verzerrten anfangen. Dann dreht man den Anschlusstecker um, wobei der Anodenstromstrom, der durch die Windungen des Magneten fließt, umgepolt wird. Verzerrten sich jetzt die Darbietungen noch mehr, so wird die zuletzt geschickene Einstellung die richtige sein, weil in diesem Falle die Membran noch stärker angezogen wird und daher auch die grössere Verzerrung verursacht. Werden umgekehrt bei der Umpolung die Darbietungen wieder sauber, so fließt eben der Anodenstrom in einer verkehrten Richtung und schwächt den Magnetismus. Hat man die richtige Polung herausgefunden, so ist die Membran wieder auf den richtigen Abstand durch Regulierung der Einstellvorrichtung zu bringen. Bis jegliche Verzerrung verschwunden. Um sich vor späteren Unzutrefflichkeiten zu schützen, ist eine farbige Kennzeichnung des Steckers zu empfehlen. Wie man sieht, ist das ganze Experiment sehr einfach und von jedermann leicht auszuführen, ohne dass das Eingreifen eines Fachmannes, der in solchen Fällen oft gerufen wird, nötig ist.

Ing. K. T.

Technischer Fragekasten

Frage No. 9: Leichtreparierbarer Wasserhahn. Wir bemerkten auf der letzten Leipziger Messe eine Konstruktion, die Ihren Wünschen entsprechen dürfte: den sogenannten Doppelersperrhahn. Die folgende Beschreibung wird Ihnen ein klares Bild von der Eigenart vermitteln:

In das etwas erweiterte Ausgussstück ist eine horizontale Trennwand eingebaut mit Durchflussöffnung. Diese kann sowohl von oben durch den obigen Hahn wie von unten durch Ventil geschlossen werden. Normalerweise ist das Ventil geöffnet. Der Wasserfluss wird also einzig und allein durch den Hahn reguliert. Soll nun an diesem Hahn eine Reparatur vorgenommen werden (z. B. Ersatz der Abdichtung), so wird das Ventil betätigt. Dadurch wird die erwähnte Trennwand von unten her abgeschlossen und dem Wasser der Zutritt zum Hahn versperrt. Letztere kann jetzt ausgeschraubt und repariert werden ohne Abstellen des Hauptnahns, ohne dass irgend eine andere Wasserentnahmestelle des Hauses beeinflusst wird.

Frage No. 10: Mottensichere Aufbewahrung der Wolldecken während des Sommers. Die Motte ist ein kriechendes Tier. Sie kann also verhältnismässig leicht in Schränke gelangen, deren Türen bis nahezu auf den Boden reichen. Sei es, dass bei der Bedienung des Schrankes die Türen während einiger Zeit offen gelassen werden müssen, sei es wegen anfänglicher oder späterer Undichtheiten des Ab-schlusses. Eine neuzeitliche Schrankkonstruktion für Privathäuser, Kinderheime, Krankenhäuser usw. wendet sich gegen ihren besonderen Eigenschaften ebenfalls zum Aufbewahren der Wolldecken des Hotels während der Sommerzeit. Der Schrank vermeidet nämlich die obligate Türe. Nur in Ellbogenhöhe ist eine etwa 45 cm breite ovale Öffnung angebracht, die sich leicht und rasch mit einem passenden Deckel verschliessen lässt. Die Trennhöhe ist dadurch auf ein Minimum reduziert. Bei vorübergehend offenem Schrank findet die Motte keine Zeit, die hochgelegene Öffnung zu erreichen.

Die Öffnung ist mit den angebenen 45 cm grossen, die aufzubewahrenden Stoffe bequem hereinlegen und herausnehmen zu können. Allerdings müssen die Decken nicht zu spät hingelegt werden, da die Motte ab April fliegt (flügellos und reines Kriechtier ist nur das Weibchen) und dann mit in den Schrank gelangen könnte. Selbstverständlich muss sehr aufgepasst werden, dass die zur Aufbewahrung in die „Zitadelle“ (unter diesem Namen kommt der Schrank in den Handel) gesetzten Wolldecken absolut motten- und moletteneisfrei sind, sonst ist das Vorgehen gleichbedeutend mit dem Einsperren von Mäusen in die Speckkammer.

Die „Zitadelle“ ist aus verzinktem Stahlblech hergestellt, hat im leeren Zustand ein Gewicht von ca. 50 kg und stellt sich bei 175 cm Höhe, 100 cm Breite und 60 cm Tiefe auf ca. Fr. 220.— ab deutscher Fabrik. Der Schrank eignet sich ebenfalls zum Desinfizieren. Der Verschluss ist hermetisch, bzw. hindert den Zutritt von Staub und Feuchtigkeit.

Frage No. 11: Elektrischer Händetrockner. An Herrn A. T. in M.: Wir müssen Ihnen darin Recht geben, dass verschiedene Modelle die Unannehmlichkeit einer etwas langen Trocknzeits haben. Darus aber dem Prinzip einen Vorwurf zu machen, wäre verfehlt. Vielmehr können solche Einwände den Konstruktionsfirmen wertvolle Grundlagen für den weitem Ausbau der Apparate vermitteln. Es wird Sie interessieren, dass man bereits Händetrockner kennt, die ihre Aufgabe in etwa 25 Sekunden erfüllen. Dies wird durch Unterteilung des Heissluftstromes in zwei Arme erreicht, die je nach der Bauart von unten und oben, oder von rechts und links auf die Hände des Benutzers zuwehen können. Vorteilhaft des elektrischen Händetrockners, wie Wegfall der Handtücher und deren Unterhalt, hygienischeres Behandeln der Hände usw., dürfte niemand kein nennenswerter Einwand mehr entgegengehalten werden können. Stellen Sie immerhin vor Ankauf eines Apparates eine Rentabilitätsrechnung auf. Berücksichtigen Sie jedoch die Hygiene als einen zahlenmässig nicht zu fassenden, wohl aber dem Gast sehr angenehmen Faktor!

Frage No. 12: Hygiene im W. C. — Sie haben die Beobachtung gemacht, dass sich Gäste an gewissen Orten nicht immer einwandfrei verhalten. Sie möchten nun durch geeignete deutliche und doch nicht schroffe Inschriften an gewisse Rücksichten erinnern. Vielleicht passt der Wortlaut:

„Verlasse diesen Ort so, wie Du ihn zu finden wünschst.“

Möglicherweise dient der im W. C. der städtischen Brandwache in Düsseldorf angeschlagene Spruch:

„Tu's Fenster auf, lass Luft herein, der Nächste wird Dir dankbar sein!“

Wo es ganz schlimm steht, wurde auch schon das Sprüchlein hingeschrieben:

„Hast Du vollendet Dein Bemüh'n, So sollst Du an der Kette ziehn. Tu's Fenster auf etc., etc.“

Zum Schluss möge noch eine Aufschrift wiedergegeben sein, die wir in der Damentoilette eines Mittelmeerdampfers auf einem besonderen, mittels Deckel verschliessbaren Wandkästchen fanden: „Pour éviter des obstructions de la conduite d'eau, les dames sont priées de déposer dans cette boîte tout objet dont elles désirent se débarrasser.“

Frage No. 13: Schalldämpfende Bodenbeläge in den Korridoren eines Riegelbaues. Klartouren sind wohl keine Ausgangspunkte für Skandale. Nun tritt in jeden Samstag in später Nachtstunden mit den letzten Verkehrsgelegenheiten Touristen bei Ihnen ein, welche untergebracht sind und wecken mit dem Holtergepöller viele bereits schlafende Gäste. Sie möchten den Klagen der Gäste vorbeugen durch schalldichte Bodenbeläge in den Korridoren. Sie dürfen uns glauben, dass viele andere Ihrer Berufskollegen ähnliche Gedanken haben. Praktisch aber ist die Lösung nicht so einfach. Wir haben den Sachverhalt mit den wichtigsten Architekten unterbreitet und um ihre Erfahrungen, die ein Hohlkörperbelag (z. B. gerippte Betonplatten) mit einer Inlaidecke eine überaus starke Schalldämpfung nach sich zieht, jedoch nur in einem Neubau leicht durchgeführt werden kann, nicht aber in bereits bestehenden Gebäuden. Gute Erfahrungen hat man auch gemacht mit einer Korkbedeckung, auf welche Inlaide gelegt wird. Doch muss die Korklecke eine Dicke von mindestens 1 cm haben. Dies dürfte in den meisten Fällen ein Hindernis zur Ausführung dieser Schalldämpfung in einem bereits bestehenden Haus sein. Teppiche dämpfen das Geräusch nur unvollkommen. Namentlich, wenn die späten Gäste in Bergschuhen anrücken. Zudem lässt es sich kaum vermeiden, dass die Gäste auch mit Teppichen nicht belegte Stellen betreten.

Ein begehbarer Weg besteht in betriebstechnischen Massnahmen. Beispielsweise könnte in einem dicht bei der Eingangstür gelegenen Raum jedem nach gewisser Nachtstunde eintretenden Gast ein Paar „Überlaken“ zugewiesen werden. Noch besser wäre es freilich, wenn man die Gäste gleich zum Ausziehen der Schuhe und zum Anlegen von gewöhnlichen Finken veranlassen könnte. Obnein werden sich die meisten im Zimmer sofort der Schuhe entledigen, wegen der vorgerückten Stunde. Wir verhehlen uns freilich nicht, dass diese Methode, so praktisch brauchbare Resultate sie ergeben kann, auf den Widerstand des schweizerischen Individualismus stossen wird und unter allen Umständen nur vorsichtig eingeführt werden muss. Es ist selbstverständlich unerlässlich, dass dann sowohl am Eingang wie in sämtlichen Zimmern Anschläge auf das Benützen der Finken von gewisser Stunde an aufmerksam zu machen haben. Dies, um beim einzelnen Gast den Eindruck einer Ausnahme zu vermeiden. Es dürfte sich auch empfehlen, dass in den ersten Wochen der Einführung einer solchen Methode ein Chef die reaktionäre Reaktion der Hotelier selbst um die Spätgäste kümmert und ihnen in gewählten Worten Sinn und Zweck erklärt. Dass ferner ein gemeinsames Vorgehen in bestimmten Gegenden erwünscht wäre, braucht kaum betont zu werden. Dagegen sei noch bemerkt, dass Überlaken „appetitlicher“ sind, als gewöhnliche. Es ist nicht jedermanns Sache, in Finken zu schlüpfen, die kurz vorher von andern Personen benützt wurden.

Sollte da oder dort durch andere betriebstechnische Massnahmen oder geeignete Bodenbeläge der Schall nicht bekämpft werden können, wären wir für nähere Mitteilungen an die Redaktion der „Hotel-Revue“ sehr verbunden. Es handelt sich um ein ebenso aktuelles, wie in bestehenden Bauten schwer zu lösendes Problem, und jeder einschlägige Beitrag aus der Praxis ist uns willkommen.

Frage No. 14: Lichtreklame. Um Ihnen zuverlässig raten zu können, welche Art der Lichtreklame sich für Ihr in einer Seitenstrasse gelegenes Hotel mit Restaurationsbetrieb am besten eignet, müssten wir schon wissen, was bisher von den übrigen Häusern des Ortes der gleichen Strasse gemacht wurde. Denn die Lichtreklame darf im Lichterhause nicht verschwinden, sondern muss sich davon gut abheben. Weniger durch Grellheit, als durch Eigenart. Man muss unbedingt auf die Umgebung Rücksicht nehmen. Können Sie uns keine Photographie Ihrer Strasse zustellen oder wenigstens Ihres Hauses und der Nachbarbauten? Wir möchten Sie immerhin auf eine originelle Lichtreklame aufmerksam machen, obwohl uns deren Erfindung versichert, was sie bisher noch nicht für Hotels benützt wurde. Es handelt sich um eine wirtshausschildartige flache Laterne, in deren Innern eine elektrische Uhr eingebaut ist. „Das Zifferblatt ist natürlich doppelt, d. h. beidseitig vorhanden und bildet mit der Beschriftung der Abschlusscheiben eine einheitliche dekorative Einheit. Tagsüber ist das Schild wegen der Uhr und der wirkungsvollen und doch nicht grossen Bemalung gut sichtbar. Nachts werden die in die Laterne eingebauten elektrischen Lampen automatisch entflammt. Blickfang ist die Uhr. Sie dürfte immer und immer wieder die Blicke auch der Ortsansässigen auf sich ziehen, gar oft als Rendez-vous-Punkt bezeichnet werden und ebenfalls für den Restaurationsbetrieb Kunden sichern. Bedingung ist freilich, dass in der näheren Umgebung keine andere öffentliche Uhr vorhanden ist.