

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 25

**Artikel:** Die Technik an der ZIKA [Schluss folgt]  
**Autor:** Bütikofer, E.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-541095>

### **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>**

# Hotel Schweizerhof, Zürich

B Das am Bahnhof Zürich gelegene und seit letzten Oktober geschlossene Hotel „National“ wurde nach vorzüglich durchgeführter Renovation am 1. Juni neuerdings dem Betrieb übergeben. Mit dem Umbau war ein Namenswechsel verbunden. „Schweizerhof“ lautet nun die offizielle Bezeichnung, während die Ausdrücke „National“ und „Terminus“ noch sekundär in entsprechender kleiner Schrift geführt werden.

Ausserlich erhält der nach den Plänen von Architekt Honegger und unter der Bauführung von Arch. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Betonung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsläden, die in der Rendite des Betriebes eine grosse Rolle spielen dürften. In diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Erdgeschoss beidseitig in den Wänden ausgesparten Ausstellungsboxen zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Kästen erhöhen aber ausserdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insofern für die technische Seite des Hotelbetriebes von Wichtigkeit, als den Ladengeschäften entsprechende Lagerplätze zur Verfügung gestellt werden mussten, die aus leichtverständlichen Gründen nur senkrecht darunter, d. h. im Kellergeschoss, reserviert werden konnten. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verweisen. Nachts hebt sich die Eingangstüre des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Lichtsäulen gebildet werden, die in der Höhe des ersten Stockwerkes durch einen langen, röhrenartigen Beleuchtungskörper eine gute lichttechnische Verbindung erfahren, so dass von einem leuchtenden Tor gesprochen werden kann.

Bemerkenswert sind nachstehende typische Anordnungen: Die Korridore jedes Stockwerkes sind in anderer Farbe gestrichen. Abgesehen von der Wirkung der Abwechslung erleichtert dieser Umstand dem Gast das Suchen seines Zimmers. Im ersten Stockwerk beginnt die Zimmer-Numerierung mit 101, im zweiten mit 201, im dritten mit 301 usw. Ferner ist die Anordnung derart getroffen, dass alle Zimmer mit gleichen Endstellen in der gleichen vertikalen Linie liegen. Unterhalb des Zimmers 406 befindet sich also No. 306, unter diesem 206 usw. Die Orientierung ist derart für das Personal wie die Gäste überaus leicht. Die Lichtzufuhr steht in Verbindung mit den in sämtlichen Etagenoffices angebrachten Summersignalen und mit sogenannten Etagenanzeigern. Letztere bestehen aus 5 nebeneinander angebrachten und in jedem Stockwerk gut sichtbar an der Korridordecke montierten Lampen. Sie tragen die leuchtenden Bezeichnungen der Etagen. Das Personal sieht also sofort, in welchem Stockwerk seine Dienste befristet werden. Die unterste Lampengruppe befindet sich im Bureau des Direktors, zur Kontrolle. Mit dieser untersten Gruppe ist — ebenfalls zu Kontrollzwecken — eine Klingel verbunden. Von der Erstellung einer Weckeranlage hat man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgehend, dass die Klingeln der in jedem Zimmer vorhandenen Telefone den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bezw. von der Haustelefonzentrale wird eben am frühen Morgen zur

gewünschten Zeit dem Gast so lange angeklingelt, bis er den Hörer abhebt. Immerhin ist in jedem Zimmer ein besonderer Steckkontakt vorhanden, um nachträglich doch noch Wecker anschliessen zu können. Mit der Lichtzufuhr sind ferner die Portieranruf nach Torschluss und die Rückmeldung verbunden. Betätigt der Gast den Knopf der Nachtglocke und ertönt im Portierzimmer die Nachtglocke, so drückt der Portier auf einen Knopf, der unten bei der Türe die Inschrift „Ich komme“ zum Aufleuchten bringt.

In allen Korridoren sind kleine Wandlampen mit Wachskerzen als Notbeleuchtung installiert. Jedes Etagenoffice enthält zudem die erforderliche Anzahl von Kerzenstöcken zur Notbeleuchtung der Gastzimmer. Jedes Gastzimmer hat allgemeine Beleuchtung, Waschtisch und Nachtschlampe. Einer ganzen Reihe von Gastzimmern konnten eigene Badanlagen zugeteilt werden. Der Raum wurde an einigen Stellen dadurch gewonnen, dass ein früheres Gastzimmer in eine vordere und eine hintere Hälfte unterteilt wurde. Die vordere Hälfte wurde ausgebildet als Badzimmer für das rechtseitig anschliessende Gastzimmer und die hintere dient dem linksseitigen Gastzimmer als Bad oder umgekehrt.

Das oberste Stockwerk enthält neben einigen Gastzimmern die Direktorswohnung, die Räume für die Dienstboten sowie Linierie, eine Waschküche für die Küchenwäsche mit elektrisch angetriebener Waschmaschine und Zentrifuge, zugleich auch das Bügelzimmer mit 2 elektrischen Bügelmaschinen.

Neben dem Personen- ist auch ein Gepäck- und ein Speiseaufzug vorhanden. Letzterer passiert direkt die einzelnen Etagenoffices und wird von ihnen aus gesteuert. Der Schacht des Personenaufzuges hat Glasverschalung. Die 20 elektrischen Uhren sind an das städtische Lichtnetz angeschlossen. Die Gesellschaftsräume und Speisezimmer sind im ersten Stock untergebracht. Man gewinnt eine Etage durch das Unterteilen des früheren maurischen Saals, Salon (Hall) und Schreibzimmer sind vom Treppenhaus aus direkt zugänglich, weil alle Zwischenwände fehlen. Man vermieht dadurch nicht nur einen künstlich zu beleuchtenden Korridor, sondern gewinnt auch Raum.

Die Küche hat mit Pressgas betriebenen Grossherd, die neuesten Arbeitsmaschinen und individuelle Beleuchtung der einzelnen Arbeitsstellen. Unmittelbar an die Küche schliesst sich ein Kühlschrank für den Tagesbedarf an, in mehrere unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigener Kälteerzeugungsanlage. Ferner sind von der Küche aus 2 Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsraum eine Austerbar, die auch Nichtgästen des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbemalung dieser Bar. An die Empfangshalle, in der das Nussbaumholz dominiert, schliesst sich das Bureau des Direktors an mit Safes für die Gäste. Die Farbenharmonie der Empfangshalle wird etwas gestört durch das eigenössische Grün des staatlichen Briefkastens.

Im Kellergeschoss treffen wir auf eine gemeinsame Kälteerzeugungsanlage für eine ganze Reihe von Kühlstränken. Das Ökonomat hat eigenen Lieferantenzugang (Schalter). Die Ökonomat-Gouvernante verfügt über ein eigenes kleines Bureau.

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölföderung wie einen solchen für Kohlenbeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 2 Badzimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 4000 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmeisolation versehen, aufbewahrt und durch Pumpen in Zirkulation gesetzt. Die Pumpen verleihen dem Wasser eine grössere Durchflussgeschwindigkeit, so dass ein verhältnismässig geringes Temperaturgefälle in der Heizanlage entsteht und somit zum Aufheizen des zurückkehrenden Wassers nur ein kleiner Wärmeverlust erforderlich ist. Der Normalbetrieb erfolgt mittelst Ölföderung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, den Badzimmern und den W. C. sind. Hingewiesen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallsolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letzteren ist beispielsweise ein Gastzimmer installiert, dessen Ruhe durch die Arbeit in keiner Weise gestört wird.

Der Umbau des Hotels „Schweizerhof“ war sehr tiefgreifend, so dass von den letzten Errungenschaften der Technik recht weitgehend Gebrauch gemacht werden konnte. Hier ist der Grund zu suchen, weshalb wir glaubten, die Einrichtungen dieses Hotels etwas eingehender beschreiben zu sollen.

## Die Technik an der ZIKA

Von E. Büttikofer, Ing., Zürich

Die Ausstellung ist naturgemäss fast restlos auf die Hotellerie eingestellt. Das allgemeine Bild weicht insofern stark von dem der Schweizer Mustermesse in Basel ab, als der Gasherd in den Ständen und den Küchen ungemein stark hervortritt und der Besucher den Eindruck erhält, der elektrische Grossküchenherd sei lediglich ein Dekorationsstück einiger Stände. Zweifelsohne haben die deutsche und die schweizerische Gasindustrie auf die „Zika“ hin eng zusammengearbeitet, während sich die einheimischen Elektrizitätswerke einer entschieden deplazierten Zurückhaltung befliessen haben. Im grossen Ausstellungsrestaurant überwiegt der Gasherd bei weitem. Das französische Restaurant, bezw. dessen Küche, funktioniert ausschliesslich elektrisch, hat aber keine Fensterfronten, durch welche das Publikum den Betrieb beobachten könnte. Die Deutschen arbeiten ausschliesslich mit Gas. Im chinesischen, dem Wiener- und dem italienischen Restaurant werden die Herde mit Gas betrieben, während die Grills und die Warmwasserversorgung elektrisch sind. Vollerleichter sind wiederum Metzgerei und Bäckerei. Man mag sich zur Frage, ob Gas- oder elektrischer Herd, stellen, wie man

will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretene elektrische Herd auf der „Zika“ nur ein Schattendasein führt.

### 1. Die Elektrizität.

Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen dieses Aufsatzes unmöglich die richtige Würdigung finden. Dieser käme zudem grösstenteils nur problematische Bedeutung zu, da ja viele Apparate und motorische Antriebe längst der Hotellerie bekannt sind. Es kann auch nicht die Aufgabe sein, die etwa 20 verschiedenen Geschirrwaschmaschinen zu beschreiben. Wir würden damit gewiss niemand, auch nicht den Konstruktionsfirmen, einen Dienst erweisen. Bei der Betonung der Qualitätswerte — die immer mehr zu einer internationalen Parole der Konstrukteure wird — und einer praktischen Ebenbürtigkeit der meisten Firmen weiss fast jede irgend einen besonderen Vorteil zu zeigen, so dass wohl auf alle Fälle die Wahl schwer fallen dürfte. Gleiche Erwägungen gelten für die vielen Waschmaschinen und für die nicht weniger zahlreichen Systeme von elektrisch betriebenen Kühlanlagen. Wenn nachstehend vorwiegend die typischen Neuheiten näher erwähnt werden, so sollen damit die bereits bekannten Apparate und Einrichtungen in keiner Weise zurückgesetzt werden und es mag noch betont sein, dass über die Grenzlinien zwischen Bekanntem und Neuem nirgends eindeutige Bestimmungen festgelegt sind. Damit sei gesagt, dass wir uns bei allfälligen Unterlassungen gerne belehren lassen und Nachträge bringen.

#### a) Apparate für Küche und Buffet.

Wir sahen im Stand der „Therma“ einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditorewaren Verwendung findet und mit Temperaturen von 90°—95° C arbeitet. Im gleichen Stand sahen wir eine Gossbratpfanne mit Handratantrieb, so dass jede beliebige Neigung möglich und in der Vertikallage sogar der Heizkörper nach Abschrauben des Bodenbleches leicht zugänglich ist. Die höchste Temperatur wird bereits 40 Minuten nach dem Einschalten erzielt. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratofen funktionierende Bratpfannensystem ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A. G. Zürich verwendet gemeinsamen elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entnommen werden können, und die „Therma“ erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 40 Minuten Gangdauer und automatischem Klingelsignal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner ver-

**Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Aufwände. Greifen Sie zu den Korinthen.**  
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKATIN, GEN F

**EIER**  
Suche Hotels und Pensionen als Abnehmer von erstklassigen stets frischen und preiswerten Eiern. Verlangen Sie bitte die Preisliste. Ernst Fontana, Giffers (Kl. Frib.).

**ZIKA**  
Die Bestuhlung  
des Wiener Restaurants und Fischstube ist äusserst preiswert zu verkaufen.  
Anfragen gef. an A. Glauser, Weissenburg, Tel. 9. P. 19997.

**FIAT**  
7plätziges Landulet, 6 Cyl., Modell 1924, in tadellosem Zustande, bestens geeignet als Hotel- u. Mietwagen z. Preise von Fr. 3800.— zu verkaufen. Fiat Automobile Handels A.G. für die Schweiz, Zürich, Utoquai 47.

**Chef de Réception**  
Stütze des Patrons  
Schweizer, mit Auslandspraxis, im Fach durchaus bewandert, 3 Sprachen in Wort und Schrift perfekt, sucht auf Anfangs Oktober Jahresstelle. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre RD 2940 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger **Journalführer-Aide-Réception**  
Eintritt baldmöglichst. Anmeldungen unter Einsendung von Photographie und Zeugniscopien, unter Angabe der Gehaltsansprüche erbeten an Hotel Waldstätterhof, Brunnen.

**Erklärung.**  
Um irrthümlichen Auffassungen vorzubeugen, die durch das Inserat einer Telephonfirma in Nr. 23 der Hotel-Revue erweckt werden könnten, geben wir hiermit bekannt, dass die Telephon-Zentralen und übrigen Telephonapparate der Hotels Schweizerhof-National Zürich, Stadthof-Post Zürich und Grand Hotel Palace Montreux ausschliesslich von der Telephonverwaltung geliefert worden sind.

**Pro Telephon Rapperswil (St. Gallen)**

Ich garantiere Ihnen für einwandfreie Qualität meiner Artikel; fachmännisch und servicefähig bediene ich Sie.

**Jacques B. H. J. Coutellerie**  
COUTELLERIE POSTSTR. 2  
Zürich

Gesucht in erstklassiges Stadthotel in dauernde Jahresstelle einen tüchtigen **Chef de Réception-Kassier**  
Reflektanten, im Fach durchaus bewandert, sowie sprachgewand in Wort und Schrift, sind gebeten Offerten mit 3 Zeugniscopien und Gehaltsanspruch unter Chiffre RR 2085 an die Hotel-Revue, Basel 2 einzusenden.

Gesucht für sofort eine tüchtige, sprachkund **Obersaaltotter**  
event. Anfängerin, selbständig und Englisch erwünscht. Off. mit Referenzen u. Photographie an Schlosshotel Mariahalde, Weesen.

**EGLISANA**  
EGLISAUER TAFELWASSER MIT FRUCHTSIRUP  
DAS GESUNDE GETRÄNK!

**Gesucht**  
ein tüchtiger **Küchenchef**  
auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Buffetdame berücksichtigt werden.  
Off. unter Beilage von Zeugnisabschriften von Bewerbern, die grossen Betrieben schon vorgestanden sind, an den Vorstand der Speisehalle B. B. C., Baden.

**Verchromung**  
in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen  
**Rostfrei machen**  
von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert  
nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

**Metall-Verchromung**  
Aktiengesellschaft  
**Oerlikon**  
Telefon: Limmat 84—35

**WEINE**  
Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsweine:  
«Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Allgoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.»  
Ein Versuch kann nur Reklame machen.  
Nähre Auskunft erteilt das kantonale Weinbureau beim Depart. des Innern in Sitten.

**Gesucht**  
Grösseres Berghotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachkundige **Sekretärin-Journalführerin**  
deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonnensystem vertraut. Offerten von Anfangen werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende **Telephonistin**  
mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre HO 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**ZIKA**  
Der **Teppichbelag** im **chinesischen Restaurant** die Teppiche, Wandmalereien und Vorhänge im **italienischen Restaurant** und die blau uni Teppiche im **Kochkunst-Pavillon** sind verkäuflich  
**W. Geelhaar, Teppiche Bern**

binden die Schalter ihrer Konditoreieöfen und Siedekessel mit kleinen Glühlampen, die in der Einschaltstellung des Apparates leuchten. Die „Arda“ A. G. Lausanne zeigt das Modell eines speziellen Hoteltoasters, dadurch bemerkenswert, dass die Röstzeit sehr leicht in weiten Grenzen verändert werden kann und dass es möglich ist, gleichzeitig mehrere Schritten zu grillieren (8 grosse und 12 kleine mit der grössten Type) und — je nach Typengrösse — stündlich 80—500 Schnitten zu behandeln. Im ersten Fall beträgt die elektrische Leistung 1100 Watt, im letzten 5500 W. Nach Ablauf der für den einzelnen Prozess eingestellten Röstzeit erfolgt das Unterbrechen des Stromes automatisch.

Es kann nicht unsere Aufgabe sein, die gut zwei Dutzend verschiedenen Kaffeemaschinen für das Buffet näher zu beschreiben. Sie sind zum Teil auch mit Gas geheizt, bzw. fast sämtliche Modelle können auf Wunsch für die eine oder andere Heizart geliefert werden. Der Hinweis mag genügen, dass die Zika allen Wünschen hinsichtlich Stundenleistung Rechnung trägt. Ein Servierbuffet der „Therma“ hat zwei von einander unabhängige Bain-marie. Das eine erwärmt zwei längliche Blechbehälter, in welchen feste Speisen im warmen Zustand konserviert werden. In's andere Bad tauchen zwei Porzellan-töpfe zwecks Warmhalten von Getränken. Der Unterteil des Buffets ist als Tellerwärmer ausgebildet, ohne besondere Heizkörper. Dieser Unterteil wie die Abdeckung des Bain-marie für die festen Speisen kann sowohl von der Rückseite von der Vorderseite aus bedient werden. Letztere kann dekorativ leicht entsprechend dem Charakter des Lokals gestaltet werden. Eine Firma (Gebrüder Bretscher, Langnau a. A.) zeigt in ihrem Stand die keineswegs neuen, bis jetzt aber auf Ausstellungen nicht gerade häufig gesehenen „Trockenwärme“-Apparate. Es sind dies elektrisch geheizte Buffetaufsätze, für 2 oder 3 Kannen eingerichtet. Geheizt werden jedoch im Aufsatz angebrachte topfartige metallische Vertiefungen, in welche die Unterteile der Kannen gut hineinspassen.

Der Wärmeschrank ist durch 2 Modelle mit seitlichem Rolladenverschluss vertreten. Der eine Konstrukteur („Therma“) verwendet hölzerne Rolläden, die sich von der Mitte aus nach beiden Seiten öffnen, während die andere Firma (Senking) einen einzigen, sich über die ganze Schrankbreite erstreckenden blechernen Rolladen benützt.

In ungemein vielen Anwendungen wird der elektrische Küchenmotor gezeigt. Sei es im direkten Zusammenbau mit Kaffeemahlwerken für gewöhnlichen und für türkischen Kaffee, oder mit Aufschnittschneidmaschinen, sei es zum Antrieb irgend einer oder mehrerer Arbeitsmaschinen. Für die beiden Hauptgruppen der Tisch- und der Säulenmaschinen ergeben sich die verschiedenartigsten Kombinationen. Man sieht Tische, auf welchen bis 6 Maschinen nebeneinander stehen, alle von der gleichen elektromotorisch bewegten Transmission angetrieben, jede Maschine einzeln mittelst Hebel einrückbar und alle sich oberhalb der Tischplatte befindenden beweglichen Organe durch Verschaltung als Unfallquelle unschädlich gemacht. Man findet Säulen, die in fester Verbindung stehen mit der einen Arbeitsmaschine, während die andere lediglich durch Aufstecken mit dem Ende einer Welle ver-

bunden wird und leicht durch eine andere ersetzt werden kann, so dass nahezu 20 Maschinen vom gleichen Motor angetrieben werden können. Wir bemerken Säulenkonstruktionen, die nur zum Bewegen von aufzusteckenden Maschinen eingerichtet sind. Dann gibt es Säulen für 2 feste und eine aufzusteckende Maschine. Die Möglichkeit der weitrn Kombinationen braucht kaum mehr erörtert zu werden, so zu sagen allgemein ist die Schlagmaschine zu Folge ihrer Eigenart fest mit dem Säulenmotor verbunden. Zur Regulierung der Schlagzahl, bzw. Schlaggeschwindigkeit bedienen sich einige Firmen eines Wechselgetriebes für 3—4 Geschwindigkeiten, während andere ein riemenbewegtes Konusgetriebe nehmen und damit eine stufenlose Veränderung der Umdrehungszahl und einen grösseren Regulierbereich erzielen.

Wegen der Massenauffuhr kann auch die einzelne elektromotorisch bewegte Geschirrabwaschmaschine hier nicht eingehend gewürdigt werden. Wir müssen uns auch hier mit dem Hinweis auf die vielseitige Auswahl begnügen. Als originelle Konstruktion, die für sich den oft willkommenen Vorteil der Billigkeit in Anspruch nimmt, sei die Anordnung von 2 in ein warmes Laugenbad eintauchenden elektromotorisch bewegten, exzentrisch zu einander montierten und gegeneinanderlaufenden scheibenartigen Bürsten von schwammartigem Material genannt. Sowohl die Bürsten wie Teller, die zwischen die Bürsten geschoben werden, erhalten automatisch eine allseitige Waschung, worauf ein Eintauchen in ein sich daneben befindendes Heisswasserbad die Reinigungsarbeit vollendet. Für Tassen können in ein Laugenbad rotierende konusartige Bürste in Frage, über welche die Tasse gestülpt wird.

Eine typische Schneidemaschine basiert auf dem Prinzip der von der Schreineri her bekannten Bandsäge und schneidet bei sehr geräuschlosem Gang ungemein rasch Knochen, Fleisch, Fisch und Käse. Diese von einer Essener Firma hergestellte Maschine, die wir kürzlich auch an der Parisermesse sahen, wird von der „Vasa“ A. G. in Zürich vertreten. Wir bemerken 2 nur hinsichtlich Konstruktionsmaterial verschiedene Silberpoliermaschinen, elektromotorisch bewegt. Jede besteht aus einer länglichen Trommel von sechseckigem Querschnitt, die grösstenteils mit feinen Stahlkugeln gefüllt ist und welcher Lauge beigegeben wird. Durch die Rotation der dicht verschlossenen Trommel und die durch die Lauge unterstützte polierende Wirkung der Kugeln erhält das Geschirr rasch einen sauberen Glanz. Während die erwähnte Längstrommel vornehmlich die Bestecke und Kannen aufzunehmen hat, ist eine direkt angebaute, sehr schmale, aber im Durchmesser grössere Trommel für die silbernen Teller und Platten bestimmt. Die eine Firma (O. Ebner, Basel) verwendet als Konstruktionsmaterial für die Trommeln Holz, während Schumpp, Pforzheim, Metall benützt. Der Prospekt der letzterwähnten Firma verzeichnet 14 verschiedene Grössen. Er nennt beispielsweise für die Grösse 8 eine Polierleistung von 2 Platten bis zu 60 cm Durchmesser, 12 andere bis 36 cm und 100 Bestecke, alles in einer Viertelstunde.

b) Signalanlagen.

Sie sind lediglich durch die Spezialfirma Zettler, München, vertreten. In diesem Stand bemerken wir jedoch eine sehr vielseitige Ausbil-

dung des Lichtsystems mit zum Teil den Hotelierkreisen noch ganz unbekanntem Kombinationen. Es sei für diese Einrichtungen auf einen besonderen Aufsatz hingewiesen.

c) Beleuchtung.

Wer auf diesem Gebiet Originalitäten sucht, muss schon die verschiedenen Staatenrestaurants aufsuchen. Jedem Hotelier, der in absehbarer Zeit in die Lage kommen könnte, die elektrische Beleuchtung der Gesellschaftsräume modernisieren zu müssen, sei diese Wanderung dringend empfohlen. Verleihen die reichdekorierten Laternen dem chinesischen Restaurant etwas Intimes, so geben die modernen Kristalleuchter dem grossen deutschen Restaurant den Eindruck der Eleganz und tragen mit der mächtigen Lichtfülle zur frohen Stimmung gewiss viel bei. Das italienische Restaurant erhält sein besonderes Cachet durch die in den Landesfarben bemalten Schirme, welche das Licht behufs indirekter Saalbeleuchtung an die Decke werfen. In der italienischen Bar treffen wir mehrermahle Kerzenleuchter, jede Kerze mit einem Papierschirmchen in den Landesfarben bedeckt. Die französische Bar ist wiederum auf Intimität abgestimmt mittels röhrenartigen vertikalen Beleuchtungskörpern. Wir treffen hier auch zwei sehr originelle Sonderbeleuchtungen: runde Restaurationstischen, deren Platte hellfarbig leuchtet, weil von unten her beleuchtet und — vor dem Buffet angeordnet — einen bunten blickenden Boden der in gar keinem schlechten Ideenzusammenhang mit den auf den Wänden reproduzierten Tartarin-Abenteuern steht. Das österreichische Restaurant wie die Küchliwirtschaft verwenden kurze Pendel mit grosser kugelförmiger Glasglocke. In der schweizerischen Weinstube bemerken wir, etwa 40 cm unterhalb der Decke montiert, tragförmige und milchglasartige Reflektoren, die mehrere Lampen neben einander enthalten und eine indirekte Beleuchtung vermitteln. Das schweizerische Hotelrestaurant ist teils mit Wandarmen, teils mit einem unsichtbaren kreisringartig in der Decke verlegten Beleuchtungskörper erhellt.

Grosse Beachtung verdient die Beleuchtung des Kochkunstpavillons mit den strahlenartig vom Mittelpunkt ausgehenden aneinandergereihten röhrenartigen Lampen und den zauberischen Farbenreizen, welche im Korridor angebrachte farbige Reflektoren auf die den innern Abschluss bildende wassergefüllte Glasröhrenwand ausüben.

Wer praktische Beleuchtungen sehen will, werfe einen Blick in die Küchen, wo die verschiedenen Arbeitsstellen Einzelbeleuchtung haben.

Der Ausstellungseingang mit dem riesigen vertikalen Grillrost, der nachts im prächtigen Rot leuchtet, ist übrigens ein vortreffliches Beispiel für monumentale Lichtreklame. Im Boulevard Escoffier wird mit einfachen Mitteln (moderne Wandarme) eine schöne Wirkung erzielt. Die Stände sind durchwegs indirekt und einheitlich beleuchtet. Die eigentliche Ausstellungsabteilung erhält dadurch in lichttechnischer Hinsicht ein ungemein ruhiges Bild.

d) Verschiedene Anwendungen der Elektrizität.

Wer denkt hier nicht zuerst an die vielen Kühlanlagen mit Motor- und motorlosem Betrieb? Im letzteren Falle kommt die Elektri-

zität vielfach als Heizquelle in Frage für die Dauer der im Kühlprinzip des Absorptionsverfahrens liegenden Heizperiode. Und wer denkt nicht gleich auch an die vielen Waschmaschinen-systeme? Wir können bei der ungemein starken Beschickung beider Spezialitäten keine Namen nennen und, wir betonen es nochmals, nicht auf Einzelheiten eingehen. Die elektromotorisch bewegten und wohl jedem Hotelier bekanntem Bügelmaschinen sind durch die führenden Marken (u. a. Siemens) vertreten. Unter den Staubsaugermarken vermissen wir leider das bewährte einheimische Modell. Im Stand der bekannten Marke „Lux“ sahen wir einen Bakterieneinsatz, der hinter dem Staubsaug angebracht ist und den die austretende und bereits vom Staub gereinigte Luft zwangsweise zu passieren hat. Interessenten haben auch Gelegenheit, die erst in der Märznummer der Hoteltechnik näher beschriebene Parkett-Bodenbearbeitungsmaschine der Firma Suter-Strickler Söhne, Horgen, im Betrieb zu sehen.

Dass nunmehr auch die gewöhnliche Handnähmaschine elektrifiziert ist, dürfte nicht allgemein bekannt sein. Der Motor kann mittelst Schnur und Stecker von jedem Lichtsteckkontakt und jeder Glühlampe abgezweigt werden. Seine Regulierung erfolgt dadurch, dass ein von der Maschine abzweigender vertikaler und bis unterhalb Kniehöhe geführter Hebel durch seitliche Bewegung des Knies verschoben wird, wodurch die Motorgeschwindigkeit Veränderungen erleidet.

Wir bemerken Tauchsieder in den verschiedensten Ausführungen. LötKolben, Händtricker, Eierkocher, Brennstempel und ein Sonderbügelisen amerikanischer Konstruktion, Marke „Liberty“, dadurch gekennzeichnet, dass mittelst Drehknopf die Bügeltemperatur verändert werden kann, entsprechend den verschiedenen zu bügelnden Geweben. Die Regulierringe trägt die Namen dieser Gewebe (Baumwolle, Seide, Wolle, Leinen) und die entsprechenden Stellen sind gleich bedeutend mit den günstigsten Bügeltemperaturen.

(Schluss folgt)

**Gasbetrieb im bisher kohlengefeuerten Kochherd**

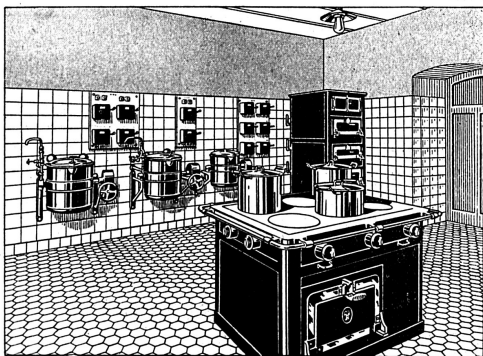
Die Vorteile der Gasküche sind jedermann geläufig, der an das Versorgungsnetz einer modernen Gasanstalt angeschlossen ist. An den vielen andern Orten aber, die nicht in dieser günstigen Lage sind, da hat der Kohlenherd noch immer Heimatrecht. Zwar ist dem alten Gesellen vielerorts durch den Elektro-Kochherd ein Konkurrent entstanden, der in der Sauber-



**Badmann & Kleiner**

Aktien-Gesellschaft  
**Oerlikon**

Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen



**Elektrische Grossküchen-Anlagen**  
für Hotels, Pensionen und Restaurants

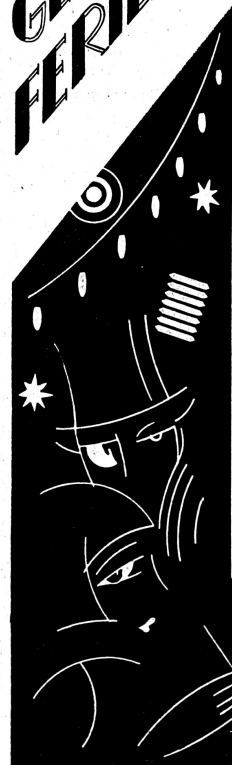
- Elektrische Grossbäckereieöfen
- Elektrische Pâtisserieöfen
- Elektrische Boiler jeder Grösse
- Elektrische Haushaltungsherde mit Brat-Backöfen
- Elektrische Heizöfen

Besichtigen Sie unseren Stand in der „ZIKA“ Stand 1509, Halle I, und Apparat im Betrieb in diversen Restaurants-Küchen

„ZIKA“ Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung 1930  
I. KATEGORIE

**Grosser Ehrenpreis mit gold. Medaille**

**UNVER-  
GESSLICHE  
FERIENTAGE**



Hoch oben in der dunkeln Abendluft zerplatzt die glühende Kugel; eine leuchtende Blume steht einen Augenblick am Himmel... dann sinkt geräuschlos ein Regen von farbigen Funken hernieder...

Auf der Terrasse und an den dunkeln Gartenwegen entlang glühen zahllose bunte Lichter... blau, grün, violett, rot, weiß, orange, gelb...

Ihr Gartenfest wird zu einem Erfolg, wenn Sie für die Ausschmückung von Sälen, Terrassen, Gartenwegen und Lauben die Philips Illuminationslampen verwenden.

Verlangen Sie bei uns unverbindlich Prospekte und Preisofferte.

