

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

Werbung

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: 19.03.2025

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

binden die Schalter ihrer Konditoreien 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 Schichten 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 buntfarbigen leuchtenden 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 abzwergener 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, Händetricker, 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

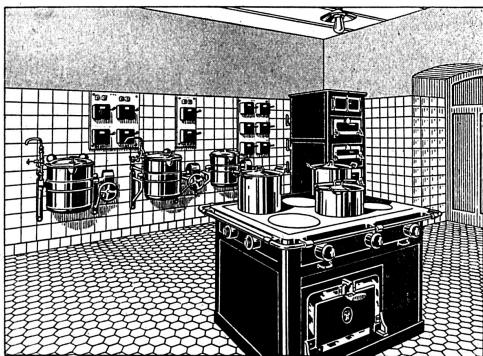
Die Vorteile der Gasküche sind jedermann geläufig, der an das Versorgungsnetz einer modernen Gasanstalt angeschlossen ist. An den vielen andern Orten aber, die nicht in dieser günstigen Lage sind, da hat der Kohlenherd noch immer Heimatrecht. Zwar ist dem alten Gesellen vielerorts durch den Elektro-Kochherd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



Bachmann & Kleiner

Aktien-Gesellschaft
Oerlikon

Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen



Elektrische Grossküchen-Anlagen
für Hotels, Pensionen und Restaurants

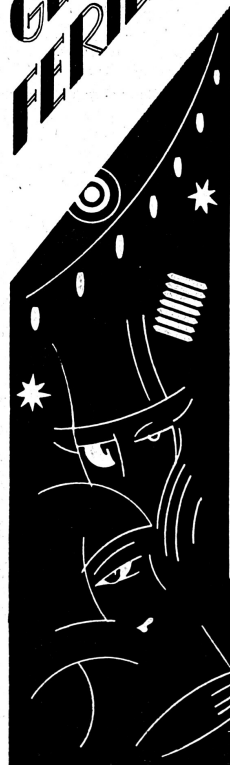
- Elektrische Grossbäckereiofen
- Elektrische Pâtisserieöfen
- Elektrische Boiler jeder Grösse
- Elektrische Haushaltungsherde mit Brat-Backöfen
- Elektrische Heizöfen

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

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

Grosser Ehrenpreis mit gold. Medaille

UNVER-
GESSLICHE
FERIEN-TAGE



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.

