

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Ueber Hotel-Garagen  
**Autor:** P.M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540896>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.02.2026

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

### Le dessin

d'une serviette ou d'un linge de toilette joue parfois un trop grand rôle et souvent il faut payer cher un caprice. Les dames qui, dans l'exploitation d'un hôtel, s'occupent de la lingerie connaissent les tours que jouent dans le damas les fleurs et les figures trop prononcées; elles s'effacent et se décomposent avant même que le reste du tissu soit usé. Les dessins simples sont les plus solides. Pour les fleurs et les figures, il faut s'en tenir aux dessins qui ne présentent pas trop de relief et éviter les dessins aux fortes nuances et d'un tissage compliqué. Lorsqu'on veut faire ressortir ces dessins, des fils isolés de la trame sautent par dessus six, huit fils de la chaîne et plus et, trop peu liés au tissu, ils forment la source de toutes sortes de dommages pouvant être occasionnés par des causes multiples.

Le fait de savoir comment on peut facilement

### distinguer la toile pur fil de la toile mi-fil et du coton

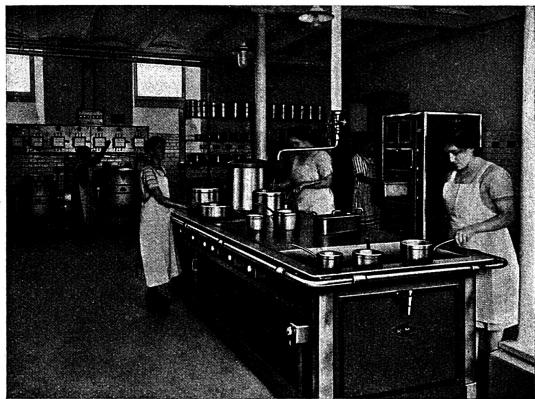
intéresse sûrement un grand nombre de nos lectrices. En présentant à la lumière les différents tissus, on est surpris par l'irrégularité et les noeuds du fil de lin dans la toile pur fil, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. Dans la toile mi-fil, on ne trouve cette irrégularité que dans le fil transversal, donc dans la trame de fil, tandis que le fil de coton de la chaîne est égal, pur et sans noeuds. La toile de coton enfin apparaît absolument régulière, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. — Un tissu pur fil se fait remarquer par sa surface lisse et brillante et il est doux au toucher, tandis qu'une toile mi-fil ou coton est mate et plutôt floconneuse. Mais c'est surtout dans l'emploi du linge qu'on peut le mieux constater ces diverses propriétés.

## Eine interessante elektrische Grossküche

Auch wenn sich in letzter Zeit allgemein die Überzeugung Bahn gebrochen hat, dass das elektrische Kochen in hygienischer und volkswirtschaftlicher Beziehung sowie auch punkto Bequemlichkeit jede andere Art des Kochens übertrifft, so herrscht doch noch vielfach die irgende Meinung, das elektrische Kochen sei ein Luxus, der mit grösseren Ausgaben für elektrische Energie im Vergleich mit Ausgaben für Gas, Kohle oder Holz zu bezahlen sei. Abgesehen davon, dass für die vorerwähnten Vorteile der elektrischen Küche etwas höhere Betriebs-

kosten ohne weiteres in Kauf genommen werden könnten, ist doch zu sagen, dass in den weitaus meisten Fällen das Kochen mit elektrischer Energie auch punkto Wirtschaftlichkeit mit dem Kochen mit anders gearteten Brennstoffen ohne weiteres konkurriert kann.

In dieser Beziehung ist besonders eine in jüngerer Zeit im kantonalen Krankenhaus Liestal erstellte elektrische Grossküche interessant, wo von der Verwaltung in verdankenswerter Weise während 8 Monaten genaue Untersuchungen über den Kochstromver-



Elektrische Grossküche im Kantonale Krankenhaus in Liestal (A. G. Kummler & Matter, Aarau)

brauch gemacht wurden. Im Krankenhaus werden in der allgemeinen Abteilung im Durchschnitt täglich 140–160 Personen gepeist und in der Privat-Abteilung etwa 25 Personen. Rund 40% der allgemeinen und privaten Abteilung erhalten Diätkost (fettreich, fettarm, salzlos, zuckerlos, vegetarisch usw.). Daher sind viele Einzelportionen notwendig. Die Mahlzeiten werden täglich 5 mal abgegeben; nämlich: Morgenessen (Kaffee mit Milch); Zweites Frühstück (Fleischbrühe); Mittagessen (Suppe, Fleisch, 2 Gemüse, Dessert); Vesper (Kaffee, Kakao); Nachtessen (Suppe, Gemüse, Obst, Teigwaren).

Für diesen ziemlich umfangreichen Kochbetrieb wurden von der A.-G. Kummler & Matter, Aarau, folgende Apparate geliefert (siehe Abbildung):

1. 1 Elektrischer Kochherd, freistehend:

	mm	kW	total kW
2 runde Kochplatten	400	zu 4	8
4 "quadratische" Koch- platten	300	" 2,5	10
2 quadratische Koch- platten	472	" 4	8
2 rechteckige Wärme- platten . . . .	472	" 2,5	5
1 Bain-Marie . . . .	235/472	" 0,6	1,2
1 Wärmeschrank mit Schiebertüren auf beiden Seiten, Bodenheizung . . . .	500/900	" 3	
Total . . . . .	2000/920/120		5
			40,2

Der Herd ist 3400 mm breit, 1300 mm tief und 800 mm hoch. Er ist gestrichen, die Rahmen geschliffen, die Beschläge sowie die Schutzstange auf allen vier Seiten vernickelt. Die Regulierung für die 4 kW-Kochplatten erfolgt in den Stufen  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{2}{3}$  und  $\frac{3}{4}$ . Das Bain-Marie und der Wärmeschrank sowie die Platten mit Leistungen unter 4 kW haben eine vierfache Regulierung. Der Herd

ist in der Längsrichtung in zwei elektrisch voneinander unabhängige Hälften mit besonderer Führung der Sammelschienen geteilt.

2. Elektrischer Patisserieofen. Er besteht aus einem Gärskrank und 2 Backräumen zu je 6 kW. Im Fuss befindet sich ein offener Raum mit Tablar für Backbleche und Kochgeschirr.

3. 2 Elektrische Kippkessel mit direkter Heizung und einem Inhalt von 75 Liter, Anschlusswert 7,5 kW, und 120 Liter, Anschlusswert 12 kW.

Ein dritter elektrischer Dampfkochkessel von 100 Liter Inhalt und einem Anschlusswert von 12 kW wurde von der Zent A.-G. Bern geliefert.

Die gesamte Küche hat also einen totalen Anschlusswert von 83,8 kW.

Während den Monaten April bis November 1929 ist der Kochstromverbrauch dieser Küche genau beobachtet worden. Er ist in der untenstehenden Tabelle 1 zusammengestellt. Der Personalbestand betrug während dieser Zeit 55 Personen. Die Zahl der Patienten wechselte von 85–141, im Mittel betrug sie 111.

### Kochstromverbrauch in den Monaten April bis November 1929.

Tabelle 1

1929	Verpflegte Personen inkl. Personal, mal Anzahl Tage	Stromverbrauch kWh
April . . . . .	4577	4490 .
Mai . . . . .	5053	4870
Juni . . . . .	4042	5040
Juli . . . . .	5410	4130
August . . . . .	5598	5290
September . . . . .	5160	5110
Oktober . . . . .	4660	5320
November . . . . .	4697	5450
Total . . . . .	39797	39700

Da der Stromverbrauch natürlich auch zu einem grossen Teil von der Art und der Zubereitung der Speisen abhängig ist, folgt in der nachstehenden Tabelle 2 noch ein Speisenzettel für einen beliebigen Sonntag und Werktag, der obige Zahlen noch besser zu wurdigen gestattet:

Tabelle 2

	Allgemeine Abteilung	Privat-Abteilung
Mittagessen	Sonntag, den 20. Oktober 1929 Schweinsplätzli Teigwaren Salat Milchli	Spargeln Poulet au Riz Salat Glace
Abendessen	Tee Aufschnitt Salat Rührei	Aufschnitt Salat mit Ei Trauben
Mittagessen	Freitag, den 1. November 1929 Fisch Salzkartoffeln Rübl Kächelmüli	Filet-Beefsteak Spinat pommes frites Citronencréme
Abendessen	Suppe Haferbrei Obst	Fisch pommes nat. Salat gef. Äpfel

Wenn man nach Tabelle 1 den Stromverbrauch für die Küche (ohne Warmwasserbereitung) pro Kopf und pro Tag berechnet, so ergibt sich als Verbrauch 1,0 kWh. Wenn man berücksichtigt, dass im Krankenhaus Liestal täglich 5 Portionen abgegeben werden, so beträgt der Stromverbrauch pro Portion im Mittel ca. 0,2 kWh. Das kantonale Krankenhaus muss für die elektrische Energie, welche von der

Elektra Baselland bezogen wird, 6 Rappen pro kWh Tageskraft und 3 Rappen pro kWh Nachtkraft zahlen. Man sieht also, dass die Ausgabe für elektrische Kochenergie pro Tag für eine Person trotz 5 mal täglich verabreichten Mahlzeiten kaum 6 Rappen erreicht; pro Portion berechnet, beträgt die Ausgabe für Kochstrom 1,2 Rappen.

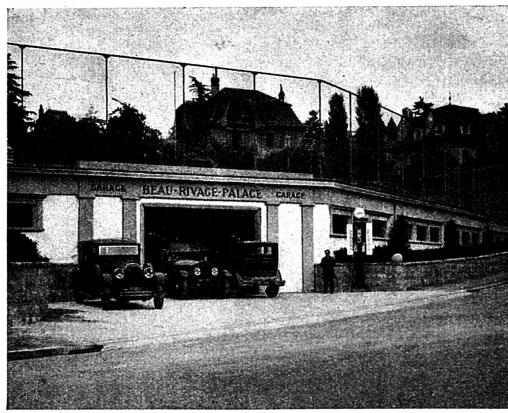
Das für die Küche benötigte warme Wasser wird nicht auf dem Herd selbst erzeugt, da hierfür ein besonderer Heisswasser-Speicher vorhanden ist, welcher direkt mit dem Zentralheizungs-Kessel verbunden ist. Für die Heisswasserlieferung während des Sommers ist vorgesehen, dass noch dieses Jahr ein besonderer elektrischer Heisswasserspeicher von 4000 Liter Inhalt aufgestellt wird.

Wie aus Obigem ersichtlich, ist es möglich, mit der elektrischen Küche auch unter schwierigen Verhältnissen in bezug auf Wirtschaftlichkeit ausserordentlich günstige Resultate zu erreichen. Dabei ist besonders noch zu betonen, dass die Verwaltung des Krankenhauses auch sonst mit der elektrischen Kücheneinrichtung in jeder Hinsicht zufrieden ist. Nach ihrem eigenen Zeugnis an die Lieferfirma der elektr. Apparatur wird der vielseitige Küchenbetrieb reibungslos bewältigt. Die Apparate erleichtern den Betrieb durch ihre einfache Handhabung und bequeme Regulierung. Das Küchenpersonal hat sich sehr rasch mit der neuen Anlage vertraut gemacht und möchte diese heute nicht mehr missen. Störungen an den Apparaten sind bis heute keine vorgekommen.

## Über Hotel-Garagen

### Herrenfahrer und Geschäftsfahrer.

Für beide ist eine bequeme Lage der Garage wesentlich, am idealsten natürlich die auf dem Hotelgrundstück selbst liegende Garage. Wo dies räumlich unmöglich ist, soll die Garage in möglichster Nähe des Hotels liegen, damit der Hotelgäst keine grossen Entfernung zu seinem Wagen zurückzulegen hat. In diesem Punkte möchte jeder Hotelgäst nicht schlechter gestellt sein, als dies bei seiner Heimatgarage der Fall ist. In Grossstädten, wo die Grund- und Bodenpreise eine erhebliche Höhe aufweisen, spielt der für eine Garage zur Verfügung zu stellende Grund und Boden für den Hotelbesitzer auch wirtschaftlich eine wichtige Rolle, da angesichts der Kostspieligkeit des Grund und Bodens naturgemäß jeder Zentimeter tatsächlich produktiv ausgenutzt werden muss. Man hat hier im Ausland gelegentlich den Ausweg gesucht, die Garage unterirdisch anzulegen, ohne damit eine befriedigende Lösung des Problems gefunden zu haben. Die Baukosten unterirdischer Garagen pflügen ziemlich hoch zu sein, auch bereitet die schräg abfallende Einfahrt räumlich meist gewisse Schwierigkeiten. Manchmal wird bei älteren Hotels durch das Vorhandensein der früher vielfach üblichen Ausspannungen die Herstellung einer Garage wesentlich erleichtert, da hier zumindest die Raumfrage bis zu einem gewissen Grade gelöst erscheint.



Garage des Hotels Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

reisenden ein Chauffeur zur Verfügung steht, spielt die Bequemlichkeit der Garage kaum eine besondere Rolle, da der Autobesitzer persönlich kaum unter einer Unbequemlichkeit zu leiden hat. Anders beim

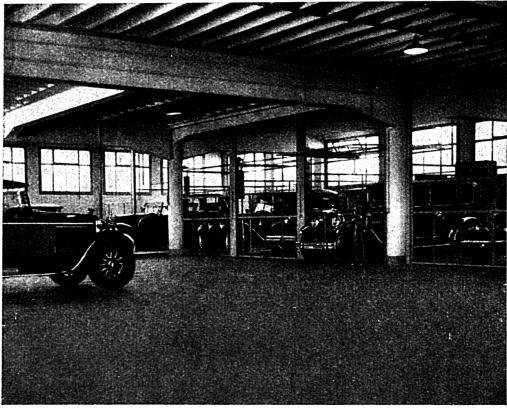
Da sich die älteren Hotels in der Garagenfrage meist in einer Notlage befinden, so kann hier oft durch Bildung einer Zweckgemeinschaft mehrerer Häuser die Errichtung einer gemeinsamen Hotelgarage zum

Ziele führen. Da erfahrungsgemäß nach altem Herkommen die Hotels fast sämtlich in der Nähe des Bahnhofs liegen, so wird dadurch die Ortsfrage einer gemeinsamen Hotelgarage wesentlich erleichtert.

Wenn in der Frühzeit des Automobilismus es allgemein üblich war, für die Unterstellung des Autos keine Gebühr zu zahlen, so hat sich dies heute wesentlich geändert. Man kann in den letzten Jahren da und dort die Tendenz steigenden Garagengeldes beobachten. Das ist angesichts der für eine Hotelgarage aufgewendeten Baukosten sowie der ständigen Unterhaltskosten durchaus gerechtfertigt, wenn auch andererseits eine Überspannung des Garagengeldes vermieden werden sollte. Es ist eben zu berücksichtigen, dass nicht jeder Autobesitzer das Format des „reichen Mannes“ verkörpert, und dass heute das Auto im grossen Umfang Verkehrsmittel und nicht nur Luxusinstrument ist. Die Zukunft wird sogar den Charakter des Autos als Verkehrsmittel immer stärker hervortreten lassen, sodass die Fälle des Luxus weit in der Minderheit bleiben werden. Dem muss die künftige Entwicklung des Standgeldes der Garagen ebenfalls Rechnung tragen.

#### Zukunftsauflagen der Hotel-Garagen.

Dass die Hotelgarage den Charakter einer Wintergarage besitzen muss, ist sozusagen unerlässlich. Die Hotelgarage muss



Garage des Hotel Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

#### Technische Ausrüstung einer Hotelgarage.

Überaus wichtig ist nun die Organisation und Einrichtung einer Hotelgarage. Die Entwicklung steckt, von wenigen Ausnahmen abgesehen, noch in den Anfängen. Man beginnt sich noch vielfach mit einem schlichten, kahlen Unterstellraum und erachtet damit die Mission der Hotelgarage als erfüllt, was natürlich nicht der Fall ist. So wird man von einer hochwertigen Hotelgarage speziell hinsichtlich des Fahrers erwarten dürfen, dass eine gute Waschgelegenheit in Verbindung mit einer Büstenapparatur für die oberflächliche Kleiderreinigung vorhanden sei. Erfahrungsgemäß pflegt jeder Fahrer nach stundenlanger Fahrt auf der Landstrasse in einen gewissen Zustand der Verschmutzung und Verstauung zu geraten, sodass ein Betreten des Hotels in diesem Zustand für den Herrenfahrer selbst wie auch für die Hotelgäste keine erfreuliche Angelegenheit ist.

Abgesehen von der Reinigungsfrage gehen die Wünsche der Automobilisten stark nach einer möglichst umfassenden technischen Ausrüstung der Hotelgaragen. Da das Auto auf der Reise meist starker Beanspruchung ausgesetzt ist, so stellen sich beim Wagen manche technische Bedürfnisse ein, die in der Heimat bei einfacher Beanspruchung wenig oder gar nicht auftreten. Wenn es auch das Ideale wäre, die Hotelgarage gleichsam als Reparatur-Werkstatt auszubilden, so wird sich dieses Ziel jedoch nur selten erreichen lassen.

Trotz allem wird man von der Hotelgarage fordern müssen, dass sie gewisse unerlässliche technische Bedürfnisse befriedigt. So sollte jede Hotelgarage die heute üblichen Vorrichtungen zum Reinigen und Abschmieren des Wagens besitzen. Auch die üblichen Brennstoffe und Autoöle müssen zur Verfügung sein; die Hotelgarage soll also gleichzeitig den Charakter einer Tankstelle tragen. Dem Hotelbesitzer bietet sich hier eine beachtenswerte Einnahmequelle. Ist ihm der Eigenbetrieb zu lästig, kann bei einer vertraglichen Festlegung des Standpreises auch eine Verpachtung der Hotelgarage erfolgen, wobei allerdings für einen sachkundigen und zuverlässigen Pächter gesorgt werden muss. Bei der Bereithaltung der Kraftstoffe empfiehlt es sich, sowohl Benzol wie

Benzin zur Verfügung zu halten. Man wird von einer sich ihrer wahren Aufgabe wirklich bewussten Hotelgarage auch verlangen müssen, dass eine kleine Werkstatteinrichtung für unaufschließbare technische Notbehelfe vorhanden ist. Es handelt sich hier hauptsächlich um Arbeiten, die beispielsweise eine Verschmutzung des Motors oder Vergasers betreffen. Zum Auseinandernehmen gewisser Motorteile oder des Vergasers muss die Hotelgarage die erforderlichen Werkzeuge bereithalten. Auch einige der wichtigsten Ersatzteile, wie Zündkerzen, Birnen für die Schlusslampe usw. soll man in einer erstklassig geführten Hotelgarage zu erwerben Gelegenheit haben. Bei spätabendlicher Ankunft und früher Abfahrt fehlt oft die Zeit, um in einem Auto-Fahrgeschäft die Ersatzteile einzukaufen. Weiter soll die Hotelgarage über eine elektrische Ladeeinrichtung verfügen, damit die Möglichkeit gegeben ist, über Nacht die Starterbatterie aufzuladen.

lich ein Bedarf vorliegen dürfte. Ein Hotel, das mit seiner Garage seinen Hotelgästen derartige Bequemlichkeiten bietet, wird sicher sehr schnell die Automobilisten an sich ziehen, die als zahlungsfähig sicher mit zu der besten Kundschaft zählen.

Eine gewisse Schwierigkeit bietet für die Hotels die Chauffeur-Unterbringung, besonders für solche Hotels, die sich einen grossen Zuspruch erfreuen und daher dauernd besetzt sind. Naturgemäß ist dem Wagenbesitzer an einer möglichst preiswerten, aber dennoch guten Unterkunft und entsprechendem Verpflegung seines Chauffeurs viel gelegen. In grösseren Städten könnte hier durch Zusammenschluss aller

Hotels durch den Bau einer gemeinsamen Auto-Zentralgarage mit Unterkunftsräumen für Chauffeure zweifellos ein guter Ausweg geschaffen werden. Den Herrenfahrern kann in diesem Fall Hinfahrt und Anfahrt zum Hotel durch einen Hotelchauffeur auf Wunsch abgenommen werden, sodass auch der Herrenfahrer bei einer Zentral-Hotelgarage jede Bequemlichkeit geniesst. Unzweifelhaft wird die Hotelgarage mit dem schnell fortschreitenden Autoreiseverkehr immer dringender, doch bietet das Problem bei aller Ungunst der Verhältnisse keine unüberwindlichen Hindernisse, wenn auch eine brauchbare Lösung oft einen erheblichen Finanzaufwand erfordern dürfte.

## Neuerungen und Erfindungen

### Tennisspiel bei Nacht!

Die künstliche Beleuchtung von Sportplätzen erhält in der letzten Zeit eine wachsende Bedeutung. Bereits hat man auch mit der künstlichen Beleuchtung von Tennisplätzen begonnen. Das Ziel einer solchen Einrichtung ist weniger, durch die Beleuchtungsanlage grössere abendliche Veranstaltungen, Turnierplätze oder Schaukämpfe zu ermöglichen, als Gelegenheit zu schaffen, den Spielern, die durch ihre Berufsarbeit während den Tagesstunden festgehalten sind, abends nach Geschäftsschluss die Ausübung des Tennissports zu ermöglichen.

Eine Tennisbeleuchtungsanlage besteht meistens aus neun Tiefstrahlern, deren Reflektoren das Licht vorwiegend nach unten werfen, während sie gegen die Blickrichtung des Spielers abgeschirmt sind. Die Anordnung der Strahler erfolgt so, dass drei über dem Netz, je zwei über der Grundlinie und je einer am Auslauf in acht Meter Höhe über dem Boden aufgehängt werden. Die in der Nähe der Grundlinie befindlichen Armaturen sind nicht genau senkrecht über der Grundlinie, sondern einen Meter dahinter angebracht, um zu verhindern, dass der Spieler in die Lampen hineinsieht, wenn er beim Aufschlag nach oben blickt. Hierdurch, sowie durch die schon erwähnte Verwendung abschirmender Reflektoren ist die Blendung für den Spieler praktisch vermieden. Der Gesamtstromverbrauch einer solchen Anlage beträgt pro Stunde Spielzeit ca. 8 Kilowatt. Eine solche Beleuchtungsanlage ist also mit verhältnismässig geringen Betriebskosten verbunden. Auch die Errichtungskosten der Anlage bewegen sich in durchaus erträglichen Grenzen; man rechnet pro Platz mit zirka Fr. 2500.—.

Elko.

### Moderne Bodenputzmaschinen

Solange das Gastgewerbe besteht, war die Reinigung der grossen öffentlichen Räume (Restaurants und Säle) das Schmerzenskind der Besitzer, erforderte sie doch vielerorts mehrere und emsig tätige Arbeitskräfte, dazu oft in einer Zeit, wo diese andernorts hätten verwendet werden sollen. Gewöhnlich aber erst, wenn die Gäste sich entfernen, müssen die dienstbaren Geister die Reinigung der Böden vornehmen; denn der kommende neue Tag muss wieder alle Lokale in feinem Wuchs ergrün lassen. Die grossen Ansprüche der neuen Zeit, die dem Gast allen modernen Komfort bieten muss, verlangt auch diesbezügliche rationellere Reinigungs-

methoden. Schon unzählige Erfinder und Konstrukteure bemühen sich, etwas Zweckmässiges zu schaffen, leider aber meistens mit negativem Erfolg.

Schreiber dies erinnert sich eines Mannes aus Zürich, der vor ca. 22 Jahren eine praktische Bodenputzmaschine erfand, die dann auch in vielen Ländern patentiert wurde. Leider scheiterte damals die Verwertung an der Interesslosigkeit des Käuferpublikums. Der Erfinder aber war um 20000 Franken ärmer und um eine Enttäuschung reicher geworden.

Die rasche Entwicklung des Gastwirte- und Hotelgewerbes im letzten Jahrzehnt brachte nun auch auf diesem Gebiete eine Wendung. Viele Arten von Bodenputzern tauchten auf, vielfach Apparate recht zweifelhafter Güte, darunter auch solche, die mehr den Charakter eines Spielzeuges trugen als den einer rationalen Arbeitsmaschine. Als ich letzthin ein bekanntes Hotel besuchte, war ich daher überrascht, eine neuartige, überaus leistungsfähige Bodenputzmaschine im Betriebe zu sehen, deren Arbeitsweise und Leistungen allen Anforderungen entsprachen.

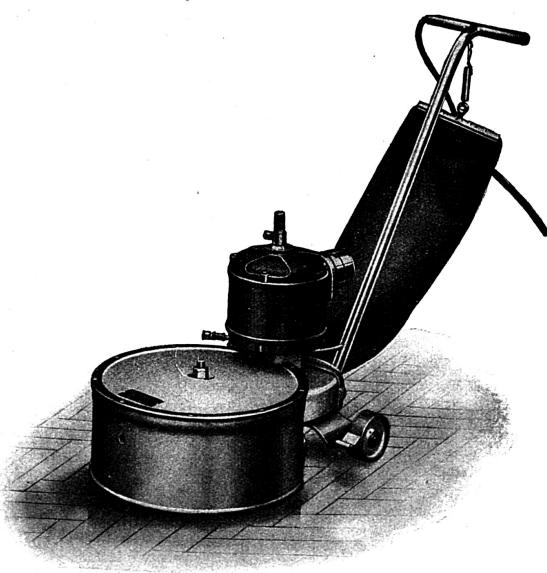
Es handelt sich um die Bodenreinigungsmaschine „Universal“, ein Schweizerfabrikat der Firma Suter-Strickler Söhne in Horgen. Die Maschine ist überaus einfach konstruiert; durch rasches Auswechseln von Spänescheiben, Blochbürsten und Blochscheiben lässt sich abwechselnd jede Arbeit ausführen. Die sinngreiche Anordnung aller dieser Arbeitsgeräte gewährleistet höchste Schönung der Böden bei gleichzeitiger absoluter Reinigung, verbunden mit grösster Sparsamkeit an Stahlspänen. Ein intensiv saugender Ventilator bringt den Staub in einen Staubsauger, der nach Bedarf entleert werden kann. Die Maschine ist fahrbare und kann von jeder Lichtleitung aus in Betrieb genommen werden. Grosses Leistungsfähigkeit, grosse Zeitsparnis, rationell in allen Teilen sind ihre Merkmale.

H. Sp.

### Hotel-Schreinereimaschinen

(Einges.) Grössere und kleinere Hotels gelangen immer mehr dazu, eigene Reparaturwerkstätten zu führen, ganz besonders zur Ausführung der mannigfachen und ausgedehnten Holzarbeiten. Es seien nur die immer wiederkehrenden Gebäudereparaturen, Instandstellung und Ersatz an Mobiliar und Einrichtungen für Küche und Keller usw. erwähnt. Viel Geld verschlingt jährlich diese Arbeiten. Eine eigene Arbeitskraft, ein Bau- und Möbelschreiner kann in grösseren Hotels gut mit solchen Aufgaben beschäftigt werden und besorgt die Aufgaben nicht nur viel billiger, sondern auch für den Hotelbetrieb angenehmer, ohne Störungen desselben. In anderen Fällen kann ja der Mann während der Saison für den Fremden Dienst oder für andere Verrichtungen in Haus, Keller und Garten herangezogen werden.

Es muss aber diesem Mann nicht nur ein geeigneter Raum als Werkstatt und das notwendigste Handwerkzeug, sondern heute auch eine kleinere Maschineneinrichtung zur Verfügung stehen, damit er wirklich auch rationell, d.h. schnell, billig und gut seine Arbeiten ausführen kann. Es gibt heute kleine Universal-



Boden-Putzmaschine