

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

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften 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: 23.02.2026

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

Technische Bilder von der diesjährigen Mustermesse

a) Fortschritte im Bau des elektrischen Kochherdes.

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

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

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

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommenungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben der leichten Sichtbarkeit der Stellung der Luftzutrittsregulierung. Ein Konstrukteur (Maxim) fasst die Innenwände des Bratofens zu einem vorn natürlich offenen Kasten

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

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

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

b) Andere elektrische Küchengeräte.

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

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

Im Stand der „Therma“ bemerkten wir noch einen Patisseriesofen mit an der Aussenseite angebrachtem und mittels Hahn abschließbarem Wassergefäß. Es dient dazu, den eigentlichen Backraum leicht mit Wasser beschicken und darin Einschliessen der Ware durch Verdampfen den typischen und angenehmen Glanz des Backwerkes erzielen zu können.

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

Der Bratofen hat an und für sich verschiedene Vervollkommenungen erfahren. Allgemein ist er mit Belüftungseinrichtungen versehen. Ist auch das Belüftungssystem je nach Firma verschieden, so erkennt man doch durchwegs das erfolgreiche Bestreben der leichten Sichtbarkeit der Stellung der Luftzutrittsregulierung. Ein Konstrukteur (Maxim) fasst die Innenwände des Bratofens zu einem vorn natürlich offenen Kasten

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

c) Andere elektrische Apparate.

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

d) Gasherde.

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

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

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

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

e) Verschiedene Einrichtungen.

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

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

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

Eine motorlose Geschirrwaschmaschine beruht darauf, dass das Geschirr perforierte Blechgefassen übergeben und diese in heisses Seifenwasser getaucht werden. Nach ethlichen Eintauchungen (die durch einfache Hebelbetätigung geordnet ist).

Ein Küchentabouret, mit oder ohne

THE BREAKFAST IS DELIGHTFUL SIR . . .

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

CREME ZWIEBACK SUISSE

(Swiss Cream Rusks) in der Portionenpackung zu 3 Zwiebacks serviert wird. Ankauf 7 1/2 Cts. per Paket. ZWIEBACK SUISSE NON SUCRE in ähnlicher Packung erhältlich. Spezialität für Zuckerkranke. Lunchpackungen mit u. ohne Chocolat zu 10, 12, 16, 20 u. 21 Cts. Dessertbiscuits in allen Preislagen.

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

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



Zum feinen Gedeck Christofle- Besteck

Das Fabrikat, das in führenden Hotelküchen stets verlangt wird. Verwendung von zäffester und weisester Alpacca-Unterlage mit schwerem Hotel-Versilberung (Basis 90 Gramm) Garantie für Handpolierung mit Stahl und Blutstein



Radikalverteilung

aller Arten von
Ungeziefer
Motten-
verteilung
ohne Gasen, gefahrlos

J. Bürgisser, Künzli-Zürich

ARAM SCHÄRFST
tadellos alle
Messer, Taschen- und
Radiermesser, Schustermesser etc.
Fab. ARTS, Genf. Zu haben in den Hauptgeschäften Fr. 3.75

Carl Ditting
HOTEL- UND
WIRTSCHAFTS-EINRICHTUNGEN
RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766
ZÜRICH

Locarno-Muralt — Zu verkaufen per sofort
PENSION
mit 20 Betten. Für tücht. Loute gutes Geschäft.
Anfragen an Giuseppe Guglielmoni, Locarno,

Bessere Geschäfte

wenn Sie es verstehen, Ihren
Gästen ruhige, ungestörte
Aufenthalte im Hotelzimmer
zu bieten. Sie erreichen das
durch Erstellen meiner ges.
gesch.

schalldichten Türen
ohne Polster.
Auch bestehende Türen können
leicht auf Schalldichtigkeit
abgeändert werden.

Höllmüller, ZÜRICH, Dufourstrasse 97
Tel. L. 27.34

SALAMI-FABRIK
Secondo Carmine
Bellinzona
Teleg.-Adresse: Carmineser / Telefon 1.28
Postcheck-Konto XI. 3.81
offeriert gegen Nachnahme.

Salame Ticino
extra Winterware Fr. 6.- per Kg.
Bei Bezug von 15 Kg. an Pakete franco.
500

Bestecke!
Umstandshaber verkaufe fabrikneue
schwerversilbernde verchromte Bestecke
weit unter Preis. Muster gerne
zur Ansicht.
F. R. Gerber, Postf. 16673
Langnau (Bern)

**La plus
ancienne maison
suisse**
Fondée en 1811
BOUVIER FRÈRES

Der vorteilhafteste Schinken

ist der

Bellinzona Press-Schinken
Jumbo d'Exception
Boule d'Ham
Jules Bachmann, Luzern
„Zuka“ Zürich Intern. Kochkunstausstellung Halle VI, Stand Nr. 14

ohne
Sulzbeigabe
Marke „Löwe“ der Fleischkonservenfabrik

JULES BACHMANN, LUZERN
„Zuka“ Zürich Intern. Kochkunstausstellung Halle VI, Stand Nr. 14

**Alfa-Romeo
Touren-Wagen, 7 Pl.**
geeignet für Hotel oder Mietfahrten,
günstig zu verkaufen.
Wenig gefahren, 6 Cylinder, nur 15 Steuer-PS.
Rassiger Bergsteiger u. äusserst zuverlässiger
Motor. Offener Wagen mit la. erhalt. Schweizer-
carrosserie. 6 bereifte Ballonpneufer. Vierrad-
bremse, neue Batterie, Boschbeleuchtung etc.
Offerren unter Chiffre A 2865 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

„Heben Sie die Qualität hervor!“

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

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

