

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	39 (1930)
<b>Heft:</b>	21
<b>Anhang:</b>	Hotel-Technik : fachtechnisches Organ des Schweizer Hotelier-Verein = La technique hôtelière : organe professionnel technique de la société suisse des hôteliers
<b>Autor:</b>	[s.n.]

#### 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:** 18.02.2026

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

# HOTEL-TECHNIK

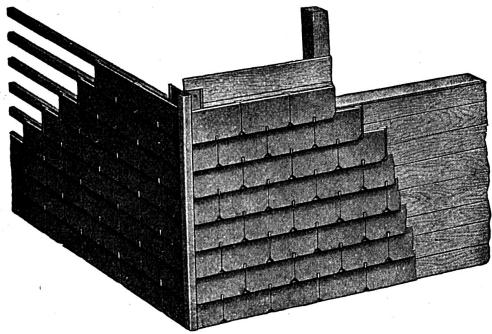
22. Mai 1930  
3. (39.) Jahrgang  
Nr. 5

# LA TECHNIQUE HOTELIERE

## Die Verwendung von Eternit im Hotelgewerbe

Eternit ist bekanntlich ein Gemenge von Portland-Zement und Asbest, dem durch Druck die nötige Festigkeit gegeben wird. Man erhält auf diese Weise ein Material, das an Widerstandsfähigkeit mit dem Alter zunimmt und trotz relativ grosser Härte doch leicht mit Säge und Feile behandelt werden kann. Darin liegt der grosse Vorteil des Eternit. Fügen wir bei, dass es feuerbeständig ist, unempfindlich gegen Feuchtigkeit und in elektrischer Hinsicht zu den Isoliermaterialien 2. Klasse gerechnet wird, so sind einige weitere Vorzüge nur andeutungsweise genannt. Indirekt ist damit auch auf die verschiedenartigsten Verwendungsmöglichkeiten hingewiesen.

Im Hotelgewerbe kommt Eternit in manigfältigen Formen als Baumaterial in Frage. Es ist ein vortrefflicher Ziegellersatz. Seine Hagelsicherheit dürfte da und dort ganz besonders gewürdigt werden, desgleichen die Bruchsicherheit beim Fallenlassen. U. a. weisen die Kurhäuser Victoria in Orselina und Giessbach Eternitdächer auf, ferner die Hotels Glarnerhof in Glarus, Metropol in Lugano, Alpina in Flums-Grossberg, Acker in Wildhaus und das Hotel auf dem Pilatus. Hinsichtlich Färbung und Form der Abdeckplatten kann den verschiedenartigsten Wünschen Rechnung getragen werden. Je nach Dachneigung, Art der Bedeckung und Form der Platten ist überschlägig pro Quadratmeter eingedeckte Dachfläche mit Fr. 7.— bis 12.— zu rechnen. Der letzterwähnte Preis gilt für Eternitplatten kleinsten Formates, 30×20 cm. Die Eignung des Eternit für das Eindecken von Bedachungen wird u. a. durch die Tatsache



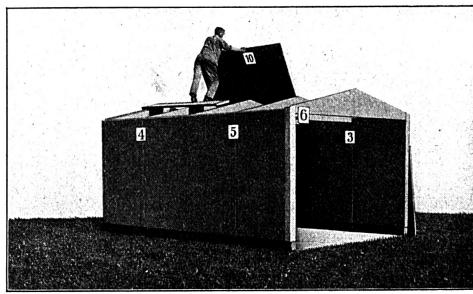
Wandbekleidung aus Eternit



Druckleitung aus Eternit



Markthalle Basel — Kuppel mit Eternit-Bedachung



Eternit-Garage

interessieren, dass in Italien Ende 1928 bereits über 1 Million Meter Eternitrohren für Wasserleitungen und ähnliche Anlagen verlegt waren. Der Verfasser dieser Zeilen, welcher sowohl der Fabrikation wie dem

Vertrieb des Eternit absolut fern steht, sah kürzlich eine sich seit 3 Jahren im Betrieb befindende grössere Jaucheverteilungsanlage, bei welcher eine Pumpe die Jauche direkt durch unterirdisch verlegte Eternitrohren mehreren auf den Feldern verteilten Anzapfstellen zupresst. Es wurde mir ausdrücklich die besondere Zufriedenheit mit der Eternitleitung bestätigt und als wichtiger Vorteil erwähnt, dass Eternit auch im Mooroden verlegt werden könne, wo Zement nicht mehr zulässig ist.

Die hohe Bruchsicherheit und die schon wiederholt erwähnte leichte Bearbeitungsmöglichkeit haben die Verwendung des Eternits zu Blumentöpfen, Pflanzkübeln, Balkon- und Fensterkistchen sehr begünstigt. Solche Pflanzbehälter sind schon in sehr vielen Hotels anzutreffen. Sie sind in der Fabrik stets in verschiedenen Grössen vorrätig, können aber auch extra angefertigt und dadurch weitgehend den lokalen Verhältnissen angepasst werden. Auch in der Farbe.

Eternitgaragen findet man sowohl als Reihenbauten wie als Einzelboxen. U. a. weisen folgende Hotels Eternitgaragen auf: Regina Palace-St. Beatenberg, National-Adelboden, Helvetia-Wolfhalden und Baur au Lac in Zürich. Solche Bauten haben neben Feuersicherheit und Wetterfestigkeit die Annehmlichkeit, fertig von der Fabrik bezogen werden zu können. Die Montage an Ort und Stelle erfordert nur einen Tag. Das Modell von 360 cm Länge, 240 cm Breite und 250 cm Höhe stellt sich ab Fabrik nur auf Fr. 900.—. Die Type von 600×300×250 cm kostet Fr. 1400.—. Solche Garagen sind doppelwandig und können deshalb leicht geheizt werden. Eternit ist, nebenbei gesagt, ein schlechter Wärmeleiter. Nachträgliche Demontagen sind leicht möglich, ebenso Neuauflstellungen an passenderen Stellen. Der Anstrich lässt sich stets der Umgebung einschmiegen.

belegt, dass die Kuppel der Basler Markthalle, die mit 60 Meter Durchmesser das Pantheon in Rom (43½ m) und die Peterskuppel (42½ m) weit hinter sich lässt, ein Eternitdach erhielt.

Als äussere Wandverkleidung, in der Art der bekannten Verschindelungen, spielt Eternit die Rolle eines guten Wetterschutzes.

Aber auch im Innern eines Hauses kann Eternit weitgehend benutzt werden. So zu Wand- und Deckenverkleidungen, wie es beispielsweise im Hotel Gotthard in Zürich und im „Sternen“ in Chur geschah, auch in der Pension Alpina, Braunwald. Eternit ergibt ferner feuersichere Abschlüsse und Verkleidungen. Es wurde schon mit Erfolg für Fenstergesimse benutzt und für Dachunterzüge, an Stelle der weniger feuersicheren Schindelbeläge.

Gut eingeführt haben sich Eternitrohre als Ableitungen aus Abort, Küche und Badzimmer. Sie sind billiger als Gussmaterial und bedeutend leichter. Dieser Umstand kann bei Bauten in entlegenen Gegenden von wesentlichem Einfluss auf die Transportkosten sein. Dazu kommt die praktisch unbegrenzte Lebensdauer, indem Oxidationen oder Inkrustationen ausgeschlossen sind. Endlich ist die Tatsache zu würdigen, dass Eternitrohre genau wie Hartholz mit Säge, Bohrer und Feile bearbeitet werden

können. Eine Geruchsübertragung findet nicht statt. Von amtlichen Experten vorgenommene Versuche ergaben, dass ein Eternitrohr von 9,8 cm Innendurchmesser und 1,05 cm Wandstärke mit 3132 kg pro Meter Länge belastet werden musste, um den Bruch herbeizuführen. Ein genau gleiches Rohr wurde brückenartig auf zwei von einander 138 cm entfernte Stützen gelegt. Nachher liess man auf die Mitte des Rohres eine Last wirken, um die Durchbiegung festzustellen. Man musste diese Last bis auf 960 kg steigern, um die Durchbiegung herbeizuführen.

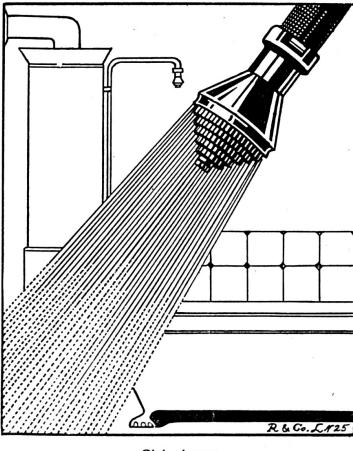
Es ist nun ohne weiteres einleuchtend, dass ein so hoher mechanischer Widerstand erlaubt, Eternitrohren auch für Druckleitungen zu verwenden. Man hat schon Röhren erstellt, die einen Wasserdruk von 20 Atmosphären, entsprechend einer 200 m hohen Wassersäule, anstandslos aushalten. Das Hotel Fafleralp im Lötschental benutzt beispielsweise Eternit-Druckröhren, um eine Quelle der Erzeugung elektrischer Energie dienstbar zu machen. Das Park-Hotel in Flims benutzt Eternitrohren für die Jaucheliegeanlage. Die Gemeinde Saas-Fee verwendet Eternitrohren für die gesamte Hydrantenanlage öffentlichen und privaten Charakters (Versorgung der Hotels). Es mag im Zusammenhang mit diesen Ausführungen

## Die Globusbrause

Die unter diesem Namen in den Handel gebrachte neue Brause hat als typisches Merkmal die Verteilung der Düsen auf mehrere unter sich einen abgestumpften Kegel bildende Kreisringe. Der Streukegel des Wassers wird dadurch viel

kleiner und der Wasserbedarf entsprechend geringer. Ferner sind die Austrittöffnungen nicht einfache Löcher, sondern kurze Kanäle. Die Folge ist, dass jeder einzelne Strahl der Brause dauernd geführt ist und also der Streukegel stets die gleiche Form hat, ob viel oder wenig Wasser fließen gelassen wird.

Die gleiche Brause lässt sich erfolgreich auch in der Garage als Schlauchstück verwenden.



R & Co. CL 22

## Der elektrisch beheizte Sessel

stellt eine interessante Anwendung des elektrischen Heizkessels dar und entspricht wärmetechnisch einer wirtschaftlichen Heizung, weil unmittelbare Wärmeübertragung auf den menschlichen Körper erfolgt. Er leistet deshalb nicht nur alten und kranken Körpern gute Dienste, sondern wird auch vom Geistesarbeiter oder vom Geschäftsmann gerne benutzt. Geheizt ist sowohl der Sitz wie die halbkreisförmig gestaltete und bis Schulterhöhe geführte Rückenlehne. Der Sesselrand ist abgerundet und mit besonderer Heizung versehen, um auch Kniekehle und Schenkel erwärmen zu können. Der Sessel hat überdies einen Steckkontakt, zum Abzweigen eines elektrisch geheizten Fussaces, Fussschemas usw. Die Unterseite des Sitzes nimmt während des Sommers in einem kleinen Kästchen Schnur und Stecker auf. Die äussere Gestaltung des Sessels lässt sich selbstverständlich jeder Inneneinrichtung, auch den geschmackvollsten, anpassen. Die Wärme ist dreifach regulierbar. Für die Anheizung ist während etwa 5 Minuten eine Leistung von 230 Watt erforderlich. Für die mittlere Regulierstufe geht die Leistung auf die Hälfte und für die schwächste Wärme auf ¼ zurück.

# Porzellan von heute

L. Mit dem Teller, den Ihr Kellner oder Ihre Serviettochter dem Gaste vorsetzt, überreichen sie dem letzteren die Visitenkarte Ihres Geschäftes: Ausdruck einer kultivierten Gaststätte, einer bescheidenen Speischede, einer gepflegten oder einer un gepflegten Tafel, Ausdruck auch von Hygiene und Sauberkeit. Immer, wenn wir uns irgendwo und irgendwann zu Tische setzen, geben uns die Frühstückstassen, der Suppen- oder der Hors d'oeuvres-Teller einlässlichen Aufschluss über diese, keinem modernen Menschen nebensächlichen Dinge.

Porzellan ist das Kleid der heutigen Tafel: hell und freundlich und in seinem Dekor dem Milieu, der Umgebung angepasst soll es sein; denn „Kleider machen Leute“.

Längst sind wir uns darüber im Klaren — die neuzeitliche Ernährungswissenschaft hat es uns überdies bewiesen —, dass die Atmosphäre einer Gaststätte, d. h. die Harmonie der Umgebung auf das Wohlgefühl des Essenden, auf seinen Appetit und auf seine Verdauung von nicht zu unterschätzendem Einfluss sind. Ja, die heutige Krankennahrung erblickt geradezu einen Teil ihrer Aufgabe darin, dem Patienten, oder dem Rekonvaleszenten die Nahrungszufuhr durch Beeinflussung der äusseren Umstände so angenehm als möglich zu machen, um dieser Art ein Optimum an Wirkung zu erzielen. Dass dem „Esgeschirr“ nach dieser Richtung hin eine wichtige, ja zum Teil ausschlaggebende Rolle zufällt, wer wollte es bestreiten? Denn, ob wir uns als Kurgast in einem sonnigen Berghotel, als gehetzter Kaufmann im Boulevard-Restaurant, oder als bescheidener Alltagsbürger in unserer Pension zu Tische setzen, immer wieder lassen wir uns durch scheinbar nützliche Kleinigkeiten, Äußerlichkeiten in unserer Stimmung beeinflussen.

## Geschichtliches.

„Esgeschirr“ von heute heisst Porzellan! — Das war nun allerdings nicht immer so. Während Jahrtausenden haben sich die Bewohner der westlichen Hemisphäre ohne Porzellan zu helfen gewusst, während die Kulturträger im „Reiche der Mitte“ dessen Fabrikationsgeheimnis wie ihrem Augapfel zu hüten wussten. Erst 1518 brachten die seefahrenden Portugiesen die ersten Versuche zur Herstellung eines europäischen Porzellans hervor. Doch ihre Anstrengungen blieben erfolglos: Sie hatten die Sache doch nicht richtig abgeguckt. Fast zweihundert Jahre später gelang es dem Dresdener Philosophen und Mathematiker Ehrenfried Walter von Tschirnhaus (1651—1708), ein brauchbare Lösung zu finden. Er errichtete die ersten Glashütten in Sachsen und stellte darin ein dem Porzellan ähnliches Erzeugnis her. Sein Schüler, der Berliner Apotheker Friedrich Böttger (1682—1719), der als Adept nach Wittenberg fliehen musste, von dort durch August den Starken nach Dresden gebracht und zu alchimistischen Versuchen angehalten wurde, vollendete des Meisters Werk. Er fand zwar nicht das von seinem königlichen Herrn gewünschte Rezept, um auf chemischem Wege Gold zu machen, aber auf Grund der Tschirnhaus'schen Erfindung gelang ihm die Herstellung des Porzellans, worauf er 1710 Direktor der neu gründeten Meissener Porzellanfabrik

wurde, der ältesten Porzellanmanufaktur des Kontinents. Nach einem Jahrzehnt erfolgte die Gründung der Wiener Manufaktur (1720) und nach weiteren zwanzig Jahren (1740) jene von Höchst a. M., der sich dann in ziemlich rascher Reihenfolge jene von Fürstenberg (1744), Nymphenburg (1747), Berlin (1750), Kopenhagen (1754), Frankenthal (1755) und St. Petersburg (1756) anschlossen: Es war die Porzellanmanufaktur zum Schmuckstück der Höfe geworden. Ihre Erzeugnisse entsprachen aber auch vorzüglich dem Geiste der Zeit, dem Rokoko, und vielleicht hat ein anderer wichtiger Faktor zur Ausbreitung des Porzellans, besonders als „Esgeschirr“, grösseren Vorschub geleistet, als allgemein angenommen wird: Seine Erfahrung fällt mit der Einführung des Kaffees als europäisches Hausgetränk zusammen! Zweifellos aber hatte die Erfahrung des Porzellans eine Verfeinerung der Ess-Sitten zur Folge. Der tägliche Umgang mit dem feinen, zerbrechlichen Tafelgeschirr von heute musste ein anderer werden, als jener mit den metallenen, hölzernen oder iriden Gefässen des Mittelalters.

## Rohstoffe und Herstellung.

Rohstoffe für das Porzellan sind die Tone und Kaolin, das sind Zersetzungprodukte von Feldspat. Kaolin spielt die überwiegende Rolle, aber es genügt allein zur Herstellung des durchscheinenden und weissen Porzellans nicht. Man braucht hierzu noch Flussmittel, insbesondere Feldspat und zwar in der Hauptsache Kalifeldspat. Als dritter Bestandteil kommt noch Quarz (Quarzsand) in Betracht. Der Zusammensetzung nach bestehen Hartporzellane im allgemeinen aus 45—55% Kaolin, 20—30% Feldspat und ebensoviel Quarz. Feldspat und Quarz werden gemahlen, dem Mahlprodukt wird das lockere Kaolin beigegeben. Alles zusammen wird sehr fein vermahlen. Von der Güte der Mischung hängt zum Teil auch die Güte des Porzellans ab. Gewisse geringe andere Zusätze haben



Hotel Löwen (mit Schlaufe)

Altes Muster



Hotel Löwen (mit Wappen)

Neuer, in Langenthal ausgeführter Entwurf

Gegenüberstellung als Zeichen der Wandlung des Zeitgeschmackes

vielerlei Aufgaben zu erfüllen, die zu erläutern hier zu weit führen würde.

Die Herstellung erfolgt durch Formung (mit der Hand auf der Drehscheibe), oder durch Giessen (wobei der Schlicker, d. i. die mit Wasser zu Brei angesetzte Mischung, in die Gipsformen eingeossen wird). Aus der Form werden die Stücke verputzt und getrocknet. Sie kommen hierauf in den Glühräum, wo sie sich in einer Temperatur von 900° verfestigen. Damit die Flamme nicht an die Stücke heran kann, werden diese vorher in Schamottkapseln gesetzt und letztere im Ofen aufgeschichtet. Dann werden sie glasiert und nochmals in einer Temperatur von 1400—1450° gargebrannt, bei welchem Prozess der Scherben erst eigentlich fest wird, indem der Feldspat die ganze Masse durch und durch verkittet und verglast. Diejenigen Stücke, welche Aufglasurverzierung erhalten sollen, werden nun erst bemalt (die unter Glasur bemalten sind bereits fertig) und dann wird nochmals die Bemalung bei 700—900° eingearbeitet.

## Hotel-Porzellan.

Das Hotelporzellan hat strengen Anforderungen zu genügen: Ein stets schönes und sauberes Aussehen, Haltbarkeit bei schroffem Erwärmen und Erkalten, grosse Härte der Glasur und Unangreifbarkeit von Glasur und Dekor durch chemische Einflüsse, wie Fruchtsäuren, Laugen usw.

Da sich beim Brennen des Porzellans stets ein verhältnismässig grosser Prozentsatz von kleinen Formverschiebungen oder anderen, fast unscheinbaren Fehlern ergeben, die dann bei der Qualitätssortierung ausgeschieden werden, so finden sich auf

man ja von vornherein den Teller flacher halten muss. Es ergeben sich hieraus durch das Senken mehr ungleichförmige Stücke als früher, die bei der Qualitäts-Sortierung ausgeschieden werden müssen. Die „moderne“ Form ist also weniger wirtschaftlich als die frühere und wirkt sich in der ersten Qualität verteuernd aus.

Individualität der Form und des Dekors im Porzellangeschirr, sind zwei Momente, durch welche der heutige Gaststättentrieb recht vorteilhaft auf seine Gäste wirken kann. Dass die einzige schwei-



Dreifarbig (rot, blau u. gelb), sehr wirkungsvolle Vignette der neuesten Langenthaler Porzellanfabrikation

zerischen Porzellanfabrik, jene in Langenthal, gerade auch auf diesem Gebiet seit Jahren Hervorragendes leistet, ist eine erfreuliche Tatsache, die wir umso dankbarer anerkennen wollen, als wir vor deren Auftreten nach dieser Richtung hin von den ausländischen Manufakturen nicht gerade verwöhnt wurden. Es gab damals einfach die Tee- oder Kaffeetasse, den Suppen- und anderen Teller, Marke „Hotel“, mit dem stereotypen Monogramm oder einer nichtssagenden Vignette. Die bahnbrechende Neuerung der Langenthaler Manufaktur, die es verstanden hat, durch Heranziehung einheimischer Dekorkünstler Charakter und Rasse, Individualität und bodenständige Eigenart zum äusserlich sichtbaren Ausdruck unseres Tafelgeschirrs zu bringen, verdient eine weitgehende Würdigung. Dass es der schweizerischen Manufaktur, in deren Leitung von Anbeginn führende Hotelfachleute sassen, überdies gelang, für unsere Hotellerie Formen zu schaffen, die es jedem Betrieb ermöglichen, Geschirr der Eigenart seiner Geschäftsnatur anzupassen und mithin zu einem harmonischen Ganzen werden zu lassen, das hat ihr wohl auch den verdienten Eingang in zahlreiche Grosshotelbetriebe des Auslandes verschafft. Sie hat sich um die Emanzipation eines wichtigen Teiles des auf den Gast einwirkenden Gepräges unserer Hotellerie und unseres Restaurantgewerbes ein dauerndes Verdienst erworben.

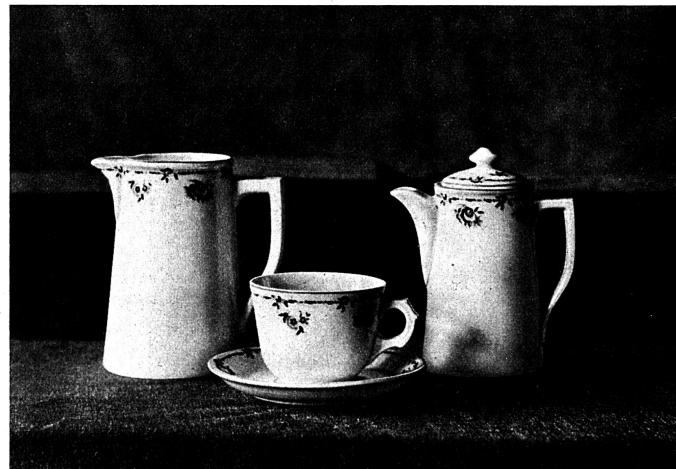
## Ratschläge zur Behandlung des Porzellans.

Beim Anwärmen nicht zu viele Teller aufeinanderstellen.

Porzellan nie zusammen mit Metallgeschirren abwaschen. — Gut spülen und sofort trocknen. — Fruchtsäure. Speiseresten von rohen Früchten greifen die Farbe des Dekors an.

Tassen nicht säulenartig ineinanderschieben, sondern pyramidenartig aufschichten, die Öffnung nach unten, den Boden nach oben.

Wegen mangelhafter Behandlung unansehnlich gewordenes Porzellan kann nur mit Salz- oder Salpetersäure (12 bzw. 33% Konzentration) oder mit dem besonders zu empfehlenden Putzmittel VIM gereinigt werden.



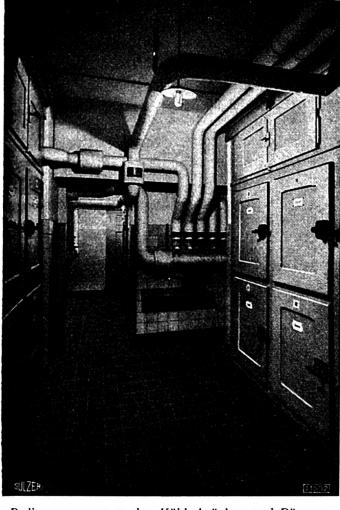
Freundlich ansprechendes Frühstücksgeschirr mit einer besonders für gastgewerbliche Betriebe passenden Buntdruckbordüre



Dieses Dekor des Hotels Berghaus (mit Mattgoldzackenrand und Naturgetreu reproduzierten Alpenblumen) trägt echt schweizerischen Charakter und zeugt von gut angepasster Individualität

# Allgemeines über Kühlungen 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 Kühlung eines Hotels direkt mit der Zentralheizung verglichen. Solche Betrachtungen gehen an der Tatsache vorbei, dass bei der Heizung alle Räume gleichmäigig



Bedienungsgang zu den Kühlräumen 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 Kühlzirkulation, jeder Teil mit besonderer Türe, etliche Kühlgüter 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 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 Kälteträger 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 Kühlung haben deshalb stets Gegenstand eines besondern fachmännischen Studiums zu sein.

Nicht zu vergessen ist, dass in den Kühlräumen für Fleisch, Wild, Geflügel oder Eier stets eine ganz bestimmte Feuchtigkeit aufrechtzuhalten ist. In solchen Räumen haben Ventilatoren für die zwangsläufige Zirkulation der Kühlluft 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 Kühlung 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 Entfernung zwischen den Kühlräumen und den dazu gehörenden Arbeitsstellen. Die Kühlung erhöht nicht nur die Leistungsfähigkeit der Küche, sondern sie ist ebenfalls eine hygienische und eine Rationalisierungstechnische Angelegenheit.

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

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 veranlassen, 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 vorsichtshalber verhältnismäig hoch eingestellt werden und sollte lieber 10 als nur 5% betragen. Denn der ewig sinnende und unermüdlich schaffende Menschgeist gibt sich mit dem Erreichten nie zufrieden und schon eine nahe Zukunft könnte auf dem Gebiet der Kältetechnik wichtige Neuerungen bringen, die selbstverständlich das Hotelgewerbe im ureigenen Interesse nicht ignorieren dürfen.

## Automatische Ölfreuerung System SIAM

Die für die Kessel von Zentralheizungen immer mehr in Frage kommende Ölfeuerung 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 vielerjähriger Erfahrungen und erzielt die mechanische Zerstäubung des Öls.

Der Apparat besteht aus einem vierseitigen 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 Düsenanordnung. 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,

so wird die Ölzufluss abgestellt, bzw. die Feuerung 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 Feuerung 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 verhindern.

Der Brenner funktioniert mit konstanter Flammenstärke und deshalb ebenfalls mit konstanter Ölverbrauch. An Ort und Stelle wird nach Montage und Inbetriebsetzung der Feuerung 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 ausgenutzt werden.

## Textbesprechungen bestimmter Fabrikate

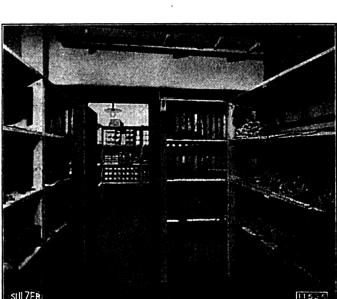
Wir stellen unsern Inserenten die Textseiten der „Hoteltechnik“ gerne zu Beschreibungen ihrer Fabrikate zur Verfügung. Sind doch solche Beschreibungen oft das einzige Mittel, um Wesen wie Betriebsweise einer annoncierten Neuheit dem Interessentenkreis zu veranschaulichen und ihn auf die letzten Fortschritte 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 Inserenter irren sich ganz bestimmt mit der Annahme, dass derartige Anpreisungen — mögen sie nun berechtigt sein oder nicht — überzeugend und damit propagandistischen Wert haben. Sie klingen zu sehr nach Marktbeschreibung. 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 Superlativen. 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, bezw. 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 Herabreden 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 unfares Geschäftsmittel ist und vielfach direkt abstoßend wirkt, gibt man damit der Konkurrenz direkten Anlass und sogar das moralische Recht, ebenfalls aggressiv



Gekühlter Gemüseraum in einem Hotel

erwärmten 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
Kühlzschrank für Fleisch . . . . .	+6—+8° C
Kühlzschrank 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, auf Trinktemperatur zu halten. Für die Nahrungsmittel kommen in erster Linie die konservierenden Eigenschaften der Kälte in Frage. Für den Fleischkühlschrank, der vor teilhaft 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 Kühlgütern gleiche Kühltemperaturen. Die Lösung eines ge-

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 Kühlzschrankes ausschlaggebend ist) längere Soleleitungen erfordern und eine Dezentralisation der Kältezeugung als ratsam erscheinen lassen. Die

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 ihn selbstverständlich unsere Fassung vor der Veröffentlichung zur Genehmigung unterbreiten.

Die Redaktion.

## Was die Technik Neues bringt

### Künstliche Maserung von Stahl

T. In Hotels werden zu Wandbekleidungen von Eingängen, Treppenfluren, Dielen, Badezimmern, 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 grade 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 ausgewählter 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 Kupferzylin dern in Hand- oder Maschinenbetrieb nach einem vereinigten Tief- oder Offsetdruckverfahren. Ist die Maserung auf der Kupferplatte aufgebracht, so braucht man das Muster nur auf die Handwände abzuzeichnen 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 eine 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 Rundgeräte 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. —

### In 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 darüber gefunden worden, dass man das Gegengewicht in 3 Einzelgewichte zerlegt hat und jedes an einem Doppelseil aufhänge. Zwei dieser Einzelgewichte liegen parallel in gleicher Höhe, während sich das dritte, das die beiden andern mit 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. Reist 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 hier 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 Syrupflaschen (siehe weiter unten) versenkt angeordnet sind. Man hat dann eine feste oder transportable Ausschankeinrichtung 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 letztern automatisch unterbrochen. Nun wird ein Ausschankglas unter das Standglas gestellt und dessen Inhalt mittels Bodenhahn ausströmten gelassen. Die Betätigungszeit dieses Bodenhahns bewegt gleichzeitig ein Zählwerk, das also die Zahl der ausgeschenkten Gläser automatisch registriert. Die Einrichtung ist so getroffen, dass die Wasseriebung 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 Syrupflaschen sind mit einer automatischen Dosierungseinrichtung versehen, derart, dass der Flaschenaussug 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

Einen Raum kann man oft erst dann gut und wirtschaftlich ausnutzen, wenn man ihn bei teilweiser Nichtbenützung zu unterteilen oder mehrere Einzelräume zu einem grösseren 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 Harmonikaschiebetüren. 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 Bauleichtigkeiten anbringen lassen und keine Hohlwände benötigen, wie sie sonst bei Schiebetüren erforderlich sind. Außerdem sind sie türen sehr schalldämpfend, weil ihr Luftholzraum isolierend wirkt. Zur Anbringung der Türen benötigt man beiderseits der Öffnung und oben ein Holzfuß von etwa 15—18 cm Breite und ein Zoll Stärke. Vorteilhafter macht man aber das Holzfuß etwas breiter, nämlich etwa 28—30 cm, denn so breit ist auch die Falten zusammengelegte Tür. Der Holzbelag der Türen erlaubt, sie der Architektur des Raumes gut anzupassen, weil man den Belag lackieren, beizen, polieren oder sonstwie behandeln kann.

Die Schiebetüren lassen sich sehr gut auch für Fensterverdunkelungsanlagen benützen, z. B. in Vortragssälen, Lichtspieltheatern u. dgl. Man bezieht hierbei die dem Raum zugehörige Seite des Türen, die dem Raum zugehörige Seite mit starkem, schwarzem, lichtdurchlässigem Stoff und die nach aussen gehende mit starkem Dreh. Auch als Trennwände 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 bedürdzlichen 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 Stehlampe verbindet, um sie auch des Abends benützen zu können. Unter dem Lampenteil befindet sich ein kleiner Propeller, der den erzeugten Luftstrom strahlgekettigt in den Raum befördert. Der Luftstrom geht dabei scheinbar über den am Tische Sitzenden hinweg, ohne ihn zu belästigen. Daher können auch auf dem Tische liegende Schriftstücke nicht in Bewegung kommen, Zigarettenrauch wird dagegen schnell zerteilt.

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

Ing. K. T.

## Interessantes aus aller Welt

### Nachtglocke mit optischer Rückmeldung

Es ist für jedermann stets eine grosse Begeisterung, zu wissen, dass ein gegebenes Signal an massgebender Stelle vernommen wurde. Der Hoteltag, 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 Ungezwissheit, 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 sofort beruhigt und wartet geduldig. Er unterlässt weitere Signale, die schliesslich auch

von Drittpersonen gehört werden können. Es lässt sich leicht neben dem Druckknopf noch die Aufschrift „Hotel besetzt“ anbringen und vorwomden, sodass im Interesse des Besitzers die 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 an und für sich merkwürdig, sie liegt aber lediglich in einer falschen Polung des Lautsprechers. Die falsche Polung führt nämlich ganz allmählich zu einer Schwächung des Magnetismus, 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 Potschuh, dass die Darbietungen sich zu verzerrten anfangen. Dann dreht man den Anschlussstecker um, wobei der Anodenstrom, der durch die Windungen des Magneten fließt, umgedreht wird. Verzerrungen sind jetzt geschaffene Polstellung 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 verschwindet. Um sich vor späteren Unzuträglichkeiten 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 Ihnen Wünsche entsprechen dürfte: den sogenannten Doppelabspernhahn. 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 obligaten Hahn wie von unten durch Ventil geschlossen werden. Normalerweise ist das Ventil geöffnet. Der Wasserfluss muss also einzig und allein durch den Hahn reguliert. Soll nun an diesem Standglas 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 verspert. Letzterer kann jetzt ausgeschraubt und repariert werden ohne Abstellen des Haupthahns, 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 anfänglichen oder späteren Umdicke des Abschlusses. Eine neuzeitliche Schrankkonstruktion für Privathäuser, Kinderheime, Krankenhäuser usw. eignet sich wegen ihres besonderen Eigenschaften ebenfalls zum Aufbewahren der Wolldecken des Hotels während des Sommerzeit. Der Schrank vermeidet nämlich die obligate Türe, die in Elbogenhöhe ist eine etwa 45 cm breite ovale Öffnung angebracht, die sich leicht und rasch mit einem passenden Deckel verschliessen lässt. Die Trennfugenlänge ist dadurch auf ein Minimum reduziert. Bei vorübergehend offenem Zustand finden die Motte keine Zeit, die hochgelegene Öffnung zu erreichen.

Die Öffnung ist mit dem angegebenen 45 cm gross genug, um die aufzubewahren Stoffe bequem hineinlegen und herausnehmen zu können. Allerdings müssen die Decken nicht zu spät hineingelegt werden, dass die zur Aufbewahrung in die „Zitadelle“ (unter diesem Namen kommt der Schrank in den Handel) gelegten Wintersachen absolut Motten- und Motteneiferfrei sind, sonst ist das Vorgehen gleichbedeutend mit dem Einspinnen von Mäusen in die Speckammer.

Die „Zitadelle“ ist aus verzinktem Stahlblech hergestellt, hat im leeren Zustand ein Gewicht von ca. 56 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

In Herrn A. T. in M. Wir müssen Ihnen darin Recht geben, dass verschiedene Modelle die Unannehmlichkeit einer etwas langen Trocknezeit haben. Daraus aber dem Prinzip einen Vorwurf zu machen, wäre verfehlt. Vielmehr können solche Einheiten die Konstruktionsfirmen wertvolle Grundlagen für den weiteren 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 Beurteilung von unten und oben, oder von rechts und links auf die Hände wirken. Den anerkannt grossen Vorteilen des elektrischen Händetrockners, wie Wegfall der Handtücher und deren Unterhalt, hygienischer Behandlung der Hände usw. dürfte man kaum bestont zu werden. Dagegen sei noch bemerkt, dass Überfinken „appetitlicher“ sind, als gewöhnliche. Es ist nicht jedermann Sache, in Finken zu schlüpfen, die kurz vorher von andern Personen benützt wurden.

Sollte da oder dort durch andere betriebs technische Massnahmen oder geeignete Bodenlage der Schall erfolgreich bekämpft werden, 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 Häuserbesitzern der gleichen Strasse gemacht wurde. Denn eine Leuchtreklame darf 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 Nachbarhäuser? Wir möchten Sie immerhin auf eine originelle Lichtreklame aufmerksam machen, obschon uns deren Erfinden versichert, dass sie bisher noch nicht für Hotels benützt wurde. Es handelt sich um eine wirtschaftschildartige Laterne, in deren Innern eine elektrische Uhr eingebaut ist. Das Zifferblatt ist natürlich doppelt, d. h. beidseitig vorhanden und bildet mit der Beschriftung der Abschlussstelle eine einheitliche dekorative Einheit. Tagsüber ist das Schild wegen der Uhr und der wirkungsvollen und doch nicht grellen Bemalung gut sichtbar. Nächts werden die in die Laterne eingebauten elektrischen Lampen automatisch entflammt. Blickfänger ist die Uhr. Sie dürfen immer und immer wieder die Blitze 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.