

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

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

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften 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>**

# Hotel Schweizerhof, Zürich

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

Außerlich erhält der nach den Plänen von Archt. Honegger und unter der Bauführung von Archt. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Bedeutung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsstände, die in der Rendite des Betriebes eine grosse Rolle spielen dürften. Von diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Entrée beidseitig in den Wänden ausgesparten Ausstellungskästen zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Kästen erhöhen aber außerdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insoweit für die technische Seite des Hotelbetriebes von Wichtigkeit, als den Ladengeschäften entsprechende Lagerräume zur Verfügung gestellt werden mussten, die aus leichtverständlichen Gründen nur senkrecht darunter, d. h. im Kellergeschoss, reserviert werden können. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verweisen. Nächts steht sich die Eingangstür des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Lichtsäulen gebildet werden, die in der Höhe des ersten Stockwerkes durch einen langen, röhrenartigen Beleuchtungskörper eine gute lichttechnische Verbindung erfahren, so dass von einem leuchtenden Tor gesprochen werden kann.

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

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

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

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

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

Die Küche hat mit Pressgas betriebenen Grossherd, die neuesten Arbeitsmaschinen und individuelle Beleuchtung der einzelnen Arbeitsstellen. Unmittelbar an die Küche schliesst sich ein Küchenschrank für den Tagesbedarf an, in mehreren unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigenen Kälteerzeugungsanlagen. Ferner sind von der Küche aus Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsräum eine Austernbar, die auch Nichtgäste des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbelägung dieser Bar. An die Empfangshalle, in der das Nussbaumholz dominiert, schliesst sich das Bureau des Direktors an mit Safes für die Gäste. Die Farbenharmonie der Empfangshalle wird etwas gestört durch das eindringliche Grün des staatlichen Briefkastens.

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

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölfeuerung wie einen solchen für Kohlenbeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 32 Bäderzimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 4000 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmedämmung versehen, aufbewahrt und durch Pumpen in Zirkulation gesetzt. Die Pumpen verleihen dem Wasser eine grössere Durchflussgeschwindigkeit, so dass ein verhältnismässig geringes Temperaturgefälle in der Heizanlage entsteht und somit zum Aufheizen des zurückkehrenden Wassers nur ein kleiner Wärmeaufwand erforderlich ist. Der Normalbetrieb erfolgt mittels Ölfeuerung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, dem Badzimmer und den W.C. sind. Hingesetzen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallisolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letzteren ist beispielweise ein Kleiderzimmers installiert, dessen Ruhe durch die Einrichtung in keiner Weise gestört wird.

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

will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretenen elektrischen Herd auf der „Zika“ nur ein Schattensein findet.

## 1. Die Elektrizität.

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

## a) Appare für Küche und Buffet.

Wir sahen im Stand der „Therma“ einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditoreiwaren Verwendung findet und mit Temperaturen von 900—950°C arbeitet. Im gleichen Stand sahen wir eine Grossbratpfanne mit Handantrieb, so dass jede beliebige Neigung möglich und in der Vertikallage sogar der Heizkörper nach Abschrauben des Bodenbleches leicht zugänglich ist. Die höchste Temperatur wird bereits 40 Minuten nach dem Einschalten erreicht. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratenfunktionierende Bratspies ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A.G. Zürich verwendet gemeinsam elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entfernt werden können, und die „Therma“ erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 15 Minuten Gangdauer und automatisches Klingelsignal vor Gangablauf. Bachmann & Kleiner ver-

## Die Technik an der ZIKA

Von E. Bütiokofer, Ing., Zürich

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

**Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Aufzäger. Greifen Sie zu den Kritiken.**

GRIECHISCHE KORINTHEN-SYNDIKATIN „GENF“

# EIER

Suche Hotels und Pensionen als Abnehmer von erstklassigen, stets frischen, präzisen Landeiern. Verlangen Sie bitte Preisofferte bei Ernst Fontana, Giffers (Rt. Frib.).

## ZIKA

Die

## Bestuhlung

des Wiener Restaurants und

Fischstube ist äusserst preiswert

zu verkaufen.

Anfragen gell. an A. Glaser, Weissburg, Tel. 9. P. 1999, T.

## FIAT

7plätziges Landauet, 6 Cylo Model, in tollen Zustand, bestens geeignet als Hotel- u. Mietwagen z. Preise von Fr. 3800.— zu verkaufen. Fiat Automobile Handels A.G. für die Schweiz, Zürich, Utoquai 47.

## Erklärung.

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

## Pro Telephon

Rapperswil (St. Gallen)

Ich garantiere Ihnen

für einwandfreie Qualität meiner Artikel, fachmässig und vorteilhaft bediene ich Sie.

Jacques Bleuler  
COUTELLERIE POSTSTR. 2  
Zürich



**EGLISANA**  
EGLISAUER TAFELWASSER  
MIT FRUCHTSIRUP.  
DAS GESENDE GETRÄNK!

## Gesucht

ein tüchtiger

## Küchenchef

auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Bediendame berücksichtigt werden.

Off. unter Beilage von Zeugnissabschriften von Bewerbern, die grossen Betrieben schon vorgestanden sind, an den Vorstand der Speishalle B. B. C., Baden.

## WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:

«Malvoisie, Pinot blanc, Johanniskberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 35 plants.»

Ein Versuch kann nur Reklame machen.

Nähre

Aus-

kunft

erteilt das kantonale

Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

## Gesucht

Grösзерes Berg hotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachenkundige Sekretärin-Journalführerin

deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonensystem vertraut. Offerten von Anfängerinnen werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende

## Telephonistin

mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre HO 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## ZIKA

### Der Teppichbelag

im chinesischen Restaurant

die Teppiche, Wandmalerei und Vorhänge im

italienischen Restaurant

und die blau uni Teppiche im

Kochkunst-Pavillon

sind verkäuflich

## Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

## Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

## Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft

Oerlikon

Telefon: Limmat 84-35

**W. Geelhaar, Teppiche Bern**

Gesucht für sofort eine tüchtige, sprachenkundige

## Obersaaltochter

event. Anfängerin, selbständig und Englisch erwünscht. Off. mit Referenzen u. Photographie an Schlosshotel Marienhalden, Weesen.

binden die Schalter ihrer Konditoreiöfen und Siedekessel mit kleinen Glühlampchen, die in der Einschaltung des Apparates leuchten. Die „Arda“ A. G. Lausanne zeigt das Modell eines speziellen Hotelasters, dadurch bemerkenswert, dass die Röstzeit sehr leicht in weiten Grenzen verändert werden kann und dass es möglich ist, gleichzeitig mehrere Schnitten 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 Ziffern 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 andre Bad tauchen zwei Porzellantöpfe 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 Rück- wie von der Vorderseite aus bedient werden. Letztere kann dekorativ leicht entsprechen 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 gezeigten „Trockenwärm“-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 hineinpassen.

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 benutzt.

In ungemein vielen Anwendungen wird der elektrische Küchenmotor gezeigt. Sei es im direkten Zusammenhang mit Kaffemahlwerken für gewöhnlichen und für türkischen Kaffee, oder mit Aufschnittschneidemaschinen, 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 mittels Hebel einrückbar und alle sich oberhalb der Tischplatte befindenden beweglichen Organe durch Verschalung 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 bemerkten Säulenkonstruktionen, die nur zum Bewegen von aufzusteckenden Maschinen eingerichtet sind. Dann gibt es Säulen für 2 feste und eine aufzusteckende Maschine. Die Möglichkeit der weiteren 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, bezw. 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 Regelbereich erzielen.

Wegen der Massenaufuhr 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 Bestecke 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 kommt eine im Laugenbad rotierende konusartige Bürste in Frage, über welche die Tasse gestülpt wird.

Eine typische Schneidemaschine basiert auf dem Prinzip der von der Schreinerei 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 bemerkten 2 nur hinsichtlich Konstruktionsmaterial verchiedene Silberpoliermaschinen, elektromotorisch bewegt. Jede besteht aus einer länglichen Trommel von sechseckigem Querschnitt, die grösstenteils mit feinen Stahlkügeln gefüllt ist und welcher Lauge beigegeben wird. Durch die Rotation der dicht verschlossenen Trommel und die durch die Lauge unterstützte polierende Wirkung der Kügeln 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 benutzt. Der Prospekt der letzterwähnten Firma verzeichnet 14 verschiedene Grössen. Er nennt beispielweise für die Grösse 8 eine Polierleistung von 2 Platten bis zu 60 cm Durchmesser, 12 anderer bis 36 cm und 100 Bestecke, alles in einer Viertelstunde.

#### b) Signalanlagen.

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

dung des Lichtrufsystems mit zum Teil den Hotelierkreisen noch ganz unbekannten Komponenten. Es sei für diese Einrichtungen auf einen besondern Aufsatz hingewiesen.

#### c) Beleuchtung.

Wer auf diesem Gebiet Originalitäten sucht, muss schon die verschiedenen Staatenrestaurants aufsuchen. Jeder Hotelier, der in absehbarer Zeit in die Lage kommen könnte, die elektrische Beleuchtung der Gesellschaftsräume modernisieren zu müssen, sei diese Wanderung dringend empfohlen. Verleihe 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 Lichtflocke zur fröhlichen Stimmung gewiss viel bei. Das italienische Restaurant erhält sein besonderes Cachet durch die in den Landestafeln bermalten Schirme, welche das Licht behutsam Saalbeleuchtung an die Decke werfen. Der italienischen Bar treffen wir mehrmehr Kerzenleuchter, jede Kerze mit einem Papierbeschirmen in den Landesfarben bedeckt. Die französische Bar ist wieder auf Intimität abgestimmt mittels röhrenartigen vertikalen Beleuchtungskörpern. Wir treffen hier auch zwei sehr originelle Sonderbeleuchtungen: runde Restaurationslichtscheiben, deren Platte hellfarbig leuchtet, weil von unten her beleuchtet und — vor dem Buffet angeordnet — einen buntfarbig leuchtenden Boden der in gar keinem schlechten Ideenzusammenhang mit den auf den Wänden reproduzierten Tartarin-Abenteuren steht. Das österreichische Restaurant wie die Küchlwirtschaft 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 aneinandergeriebenen röhrenartigen Lampen und den zauberischen Farbenreihen, 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 Einzelbelichtung haben.

Der Ausstellungseingang mit dem riesigen vertikalen Grillrost, der nachts im prächtigen Rot leuchtet, ist übrigens ein vor treffliches 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 Kühlkabinen mit Motor- und motorlosen Betrieb? Im letzteren Falle kommt die Elektricität.

zität vielfach als Heizquelle in Frage für die Dauer der im Kühleinprinzip des Absorptionsverfahrens liegenden Heizperiode. Und wer denkt nicht gleich auch an die vielen Waschmaschinen? Wir können bei der ungemein starken Beschickung beider Spezialitäten keine Namen nennen und wir betonen es nochmals, nicht auf Einzelheiten einzutreten. Die elektromotorisch bewegten und wohl jedem Hotelier bekannten Bügelmaschinen sind durch die führenden Marken (u. a. Siemens) vertreten. Unter den Staubsaugern vermissen wir leider das bewährte einheimische Modell. Im Stand der bekannten Marke „Lux“ sehen wir einen Bakterienreiniger, der hinter dem Staubsaugangebracht ist und den austretende und bereits vom Staub gereinigten Luft zwangsläufig zu passieren hat. Interessenten haben auch Gelegenheit, die erste in der März-Nummer 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 mittels Schnur und Stecker von jedem Lichtsteckkontakt und jeder Glühlampe abgeweckt werden. Seine Regulierung erfolgt dadurch, dass ein von der Maschine abzweigender vertikaler und bis unterhalb Kniehöhe geführter Hebel durch seitliche Bewegung des Knie verschoben wird, wodurch die Motorenengeschwindigkeit Veränderungen erleidet.

Wir bemerken Tauchsieder in den verschiedensten Ausführungen, Löffelkolben, Händetrockner, Eierkocher, Brennstempel und ein Sonderbügelisen amerikanischer Konstruktion, Marke „Liberty“, dadurch gekennzeichnet, dass mittels Drehschraube die Bügeltemperatur verändert werden kann, entsprechend den verschiedenen zu bügeln den Geweben. Die Regulierskala trägt die Namen dieser Gewebe (Baumwolle, Seide, Wolle, Leinen) und die entsprechenden Stellungen sind gleichbedeutend mit den günstigsten Bügeltemperaturen.

(Schluss folgt)

## Gasbetrieb im bisher kohlengefueerten 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 vielerlei nach dem Elektro-Kochherd ein Konkurrent entstanden, der in der Sauber-



# Badmann & Kleiner

## Aktien-Gesellschaft Oerlikon

### Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen



#### Elektrische Grossküchen-Anlagen

für Hotels, Pensionen und Restaurants

- Elektrische Grossbäckereiöfen
- 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

UNNER  
GESLICHE  
FERNIAGE



Hoch oben in der dunklen 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 dunklen 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.

PHILIPS