

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

Artikel: Gastbetrieb im bisher kohlengefeuerten Kochherd
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541096>

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>

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 Lichtfläche 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 Restaurationslichtchen, 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-Systeme? Wir können bei der ungemein starken Beschickung beider Spezialitäten keine Namen nennen und, wir betonen es nochmals, nicht auf Einzelheiten eingehen. Die elektromotorisch bewegten und wohl jedem Hotelier 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 Hand-nähmaschine 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 Sonderbügelcisen amerikanischer Konstruktion, Marke „Liberty“, dadurch gekennzeichnet, dass mittels Drehschraubknopf 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 vielerorten den 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

keit seines Betriebes einen grossen Vorzug hat. Wo aber aus diesem oder jenem Grunde ein Ersatz des Kohlenherdes durch den Elektro-Kochherd nicht in Frage kommt, da äussert sich der Wunsch immer lauter, wenigstens die Staub, Asche, Schlacke und Russ liefernde Kohle und ihr Herschleppen zum Kochherd durch einen andern Brennstoff ersetzen zu können. Ganz besonders dringend ist die Frage für hochgelegene Kurorte und Fremdenzentren, für welche sich die Kohlen-Frachtkosten höchst unbedeutend machen.

Hiefür ist heute für gute Abhilfe gesorgt durch die Möglichkeit der Verfeuerung von Öl. Während bisher befriedigende Feuerungsanlagen in der Hauptsache nur für den Zentralheizungskessel bereitgestellt waren, kann heute auch der kohlegefueerte Kochherd auf Betrieb mit Öl umgestellt werden und zwar mit ganz geringfügiger Abänderung am Herd. In der neuartigen Lösung eines Schweizer Erfinders ist der Weg gefunden worden, um Gasöl vor der Verbrennung zuerst in Gas zu verwandeln und erst das fertig erzeugte Gas zur Verbrennung zu bringen. Das neue Feuerungssystem erzeugt eine intensiv blaue, rauch- und geruchlose Gasflamme von höchster Wärmeleistung bei sehr schwachem Gebläse-Winddruck, sodass damit auch die Geräuschartfrage auf beste Weise gelöst ist. Ein besonderer Vorzug dieser Feuerung liegt ferner darin, dass an Stelle einer einzigen Flamme von veränderlicher Größe und Güte eine grössere Anzahl von kleineren Flammen von stets gleich gut bleibender Höchstleistung gebildet wird, deren Zahl in Doppelreihen vermehrt oder vermindert werden kann, ähnlich wie am Gasherd. Bei Einschaltung aller Flammen auf volle Grösse liefert die Feuerung eine erstaunliche Wärmeleistung, sodass die Herdplatte bei verhältnismässig geringem Brennstoffverbrauch in Glut kommt. Die Regulierung des Feuers geschieht auf einfachste Weise durch drei bequem erreichbare Handräder. Bei unvorhergesehnen Stillstand des Gebläsemotors wird automatisch auch die Ölzufluss abgestellt.

Die neue Feuerung stellt das längstgesuchte Ideal eines Kochherdfeuerung für Restaurationsherde dar, weshalb sich der Erfinder für berechtigt hält, auf die taktfähige Unterstützung aus Kreisen der Hotellerie rechnen zu dürfen. (Vide Annonce im heutigen Blatt.)

Technische Einzelheiten von der ZIKA

Die „Therma“.

(Mitget.) Die „Therma“ hat keine Mühe und Kosten gescheut, um sowohl im Stand, wie in den einzelnen Länderrestaurants mit einer reichhaltigen Auswahl von elektrischen Grossküchenapparaten vertreten zu sein. Die meisten davon haben in unserem allgemeinen Bericht bereits ihre nähere Würdigung gefunden. Es wird aber interessieren, dass die ausschliesslich elektrisch betriebene Küche des französischen Restaurants ganz mit „Therma“-Apparaten ausgerüstet ist. Wir finden dort: 1 Grosskochherd mit 13 Platten, eingebautem Glührost, 3 durchgehenden Bratöfen und einem Wärmeschrank, sowie 2 Hotelgrills (einer davon mit automatischer Bratpfeiss-Drehvorrichtung), 2 freistehende Kippkessel, einen Wandkippkessel von 10 Liter, 2 Wärmeschränke, ein separates Bain-marie, 1 Toster für hohe Stundenleistung, 3 Grossboiler (400, 1000 und 1500 Liter), 1 Hotelkaffeemaschine und 3 elektrisch beheizte Spültröge.

Auch in der grossen Ausstellungsküche treffen wir auf „Therma“-Apparate. Es sind dort aufgestellt: 1 Grosskochherd mit 10 Platten, Bain-marie und 4 Bratöfen, sowie 1 Hotelgrill mit automatischer Drehvorrichtung des Bratpfeises, 1 Kippkessel von 100 Liter, 1 Wärmeschrank und 1 Boiler von 1000 Liter. Sämtliche Apparate (mit Ausnahme der Kaffeemaschine) sind weiss emailiert mit vernickelten Beschlägen, wodurch ein elegantes, sauberes und frohes Aussehen erzielt wird.

Die „Therma“ wurde an der „Zika“ durch 2 grosse Ehrenpreise mit goldener Medaille ausgezeichnet (höchste Anerkennung), wie sie auch in Barcelona für ihre Grossküchenapparate durch den „Grand Prix“ ihre wohlverdienten offizielle Auszeichnungen erhielt. Im Zusammenhang mit diesen Ausführungen darf wohl noch erwähnt werden, dass Ende 1925 erst 80 Grossküchenapparate der „Therma“ mit einem gesamten Anschlusswert von 600 kW im Betrieb standen. Ein Jahr später hatte sich diese Zahl mehr als

mit einem Anschlusswert von 712 kW, befindet sich in einem Grosswarenhaus mit Restaurantsbetrieb. Es wird dort täglich für mehr als

Stand der Firma Zellweger A. G. Uster in mehreren modernen Ausführungen zu sehen, u. a. auch für die Erzeugung von staubfeinem Mahlgut herzustellen. Des ferneren einen neuartigen Zwiebelzucker, der die Zwiebeln nicht nur in Scheiben sondern in kleine Würfel zerteilt. Auch eine kleine Handmaschine zur schnellen Herstellung von Kartoffelscheiben für „Rösti“ fällt auf. Die genannte Firma hat ferner eine kleine Maschine herausgebracht, die es ermöglicht, die schönsten Spätzle schnell herzustellen. Auf dem gleichen Stand wird als besondere Neuheit eine fahrbare Passiermaschine gezeigt.

Gasgrossküchen

Eine interessante Neuheit auf der Ausstellung ist der Stand der Firma Junker & Ruh A.-G., Karlruhe, Generalvertretung Sanitas A.-G., Zürich.

Hier werden 2 Gasgrossküchen für die Hotels Beaumirage und Richemond in Genf gezeigt. Wir bringen beide Kojen nachstehend zur Ansicht.

Die beiden Anlagen sind nach den neuesten Erfahrungen der Küchen- und Gastechnik gebaut, hervorzuheben sind die Gaspressluftbrenner, die neuen Bratenkästen und vor allem als grösste Neuheit der ZIKA der Junker & Ruh-Gas-Pressluftgrill. Dieser Apparat ist die Erfüllung der Ansprüche, die man an einen modernen Grill stellen muss, ganz besonders fallen seine einfache Bedienung und die Leistungsfähigkeit auf.

Kleine Mitteilungen von der ZIKA

Der Besuch anhaltend gut.

Der Besuch der ZIKA ist anhaltend befriedigend. Am letzten Samstag Abend durfte die Zahl von 200.000 Besuchern überschritten werden. Am Freitag besuchten über 1000 Hoteliers und Gastwirte aus allen Teilen des Landes die Ausstellung. Die Besucherzahl von auswärtigen findet sich in fortwährendem Steigen.

Keine Verlängerung der ZIKA.

Zur Berichtigung gewisser Gerüchte sei mitgeteilt, dass eine Verlängerung der ZIKA-Ausstellungsduer über den 30. Juni hinaus aus verschiedenen Gründen unter keinen Umständen erfolgen kann. Man benütze daher die noch verbleibenden Tage, um diese Ausstellung von seltem Reiz zu sehen!

Die Hauptgewinne der ZIKA-Lotterie.

Freitag-Abend fand im Boulevard Escouffier, vor einigen Tausend Zuschauern, mit einem Begleitkonzert der Stadtmusik Zürich die Ziehung der II. Serie (rosa Lose) der ZIKA-Lotterie statt. Die beiden Hauptpreiwerter von je Fr. 20.000 fanden auf die Losnummern 122,152 und 279,352. Den Ersten Trostpreis, ein 4-Plätzer Essex-Six-Automobil im Werte von Fr. 9000.—, gewann die Nummer 94,551.

Auszeichnungen an der ZIKA

Wie uns mitgeteilt wird, hat die Firma Bachmann & Kleiner A.G. in Oerlikon für die im Stand 1509 ausgestellten elektrothermischen Grossküchenapparate, sowie für elektrothermische Grossküchenapparate im Betrieb in diversen Ausstellungsküchen, Ständen und im Hörsaal der ZIKA vom Preisgericht in der I. Kategorie den Grossen Ehrenpreis mit goldenen Medaille zuerkannt erhalten.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein für Graubünden.

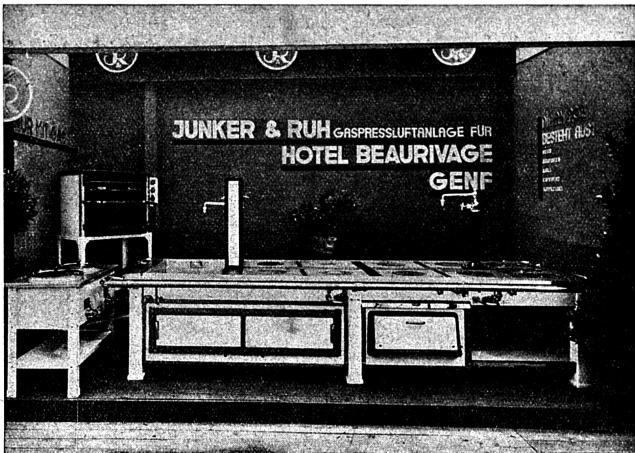
Dem in Druck erschienenen Jahresbericht des Verkehrsvereins für Graubünden für das Rechnungsjahr 1929 entnehmen wir folgende Daten:

Die Gesamtfrequenz war im Vergleich zum Vorjahr eine recht befriedigende: Wintersaison 1928/29: 87,965 Personen (82,335), 1.999,452 Loggiennächte (1.084,261) — Sommersaison 1929: 172,412 Personen (153,718), 2,149,316 Loggiennächte (2,033,418) — Jahrestotal: 260,377 Personen (236,053). — Der Verein hat einen Mitgliederbestand von 34 Sektionen und 37 Einzelmitgliedern. An den Kollektivanziege für die Wintersaison in 18 inländischen Zeitungen beteiligten sich 17 Kurorte und an einer solchen für den Sommer in 20 inländischen Zeitungen 33 Mitglieder. Ausserdem wurde zugunsten des Sommersaisons einer Auslands-Kollektivklamme organisiert, an welcher sich 15 Stationen mit einem Gesamtaufwand von Fr. 28,862.— beteiligten. — Die in 60,000 Exemplaren erscheinende „Leipziger Illustrierte Zeitung“ wurde zur Herausgabe einer Bündnernummer veranlasst. Was die redaktionelle Propaganda anbelangt, so haben die Rhätische Bahn und die weiteren Bündnerbahnen durch die Gewährung von Fahrbegünstigungen für Redakteure, freie Schriftsteller und Sportberichterstatter eine wertvolle Unterstützung angeleitet lassen. Der Werbeschriftenversand durch das Verkehrsamt bezifferte sich auf 319,670 Exemplare. Das grosse Originalgemälde von Cardinaux: „Oberengadin von Muottas-Muraigl aus“ wurde angekauft und im Schweizerischen Verkehrsamt in Berlin deponiert. Das besondere Auskunftsamt im Perron des Bahnhofs Chur hat sich sehr gut bewährt und es wurde ihm auch der Verkauf von Schlaf- und Speisewagenbillets der Gesellschaften „Mitropa“ und „Wagons-Lits“ übertragen.

Der Bericht konstatiert ausdrücklich, dass der private Automobilverkehr sich in einer derart günstigen Weise entwickelt habe, dass man schlechterdings nicht begreifen könne, wieso es möglich war, diesem für den modernen Verkehr unentbehrlichen Fahrzeug so lange den Eingang im Kanton Graubünden zu verwehren. Der Aufstellung richtig orientierender Wegweiser für die Automobilstrassen und der Kenntlichmachung der Wanderwege für Fussgänger absichts der Autostrassen soll alle Aufmerksamkeit gewidmet werden. Die Planaufnahmen für die Wallenseestrasse sollen im Laufe dieses Sommers zu Ende geführt werden. Die Wahl des Trasses, ob linkes oder rechtes Ufer, dürfte aber noch mancher Diskussion rufen.

Der Vorschlag für das Rechnungsjahr 1930 sieht eine Totaleinnahme von Fr. 162,623,92 vor; Fr. 46,300 für den Verkehrsverein als solchen und Fr. 136,323,92 für den Propagandadienst. (In letzterem Betrag ist auch eine Beitragsleistung von Fr. 20,000.— aus der Vereinskasse begriffen.)

(Textfortsetzung siehe Seite 17)



2000 Gäste und Angestellte ausschliesslich elektrisch gekocht.

Der „Mirakel“-Herd der Schweizer Gasapparatefabrik Solothurn.

(Mitget.) Dieser, ausschliesslich mit Niederdruckgas arbeitende und auf der „Zika“ im Stand der oben erwähnten Firma im Betriebe vorgeführte Herd hat seine Probezeit längst hinter sich. Er ist dadurch gekennzeichnet, dass eine ebene, geschlossene Kochfläche darstellt, die ihrerseits aus mehreren, unter sich gleichen und je nach Bedarf neben- oder hintereinander angeordneten Heizplatten besteht. Jede dieser Platten ist 100 mm lang und 500 mm breit, stellt also eine Heizfläche von 0,55 Quadratmeter dar. Die 5 nebeneinander angebrachten Brenner bilden unter sich ein Kreissegment und sind an einer der Schmalseiten angeordnet. Die Brennerdüsen verlaufen wagrecht. Diese Anordnung muss zwangsläufig in der Längsrichtung der Platte eine sukzessive abfallende Wärme ergeben.

Denkt man sich die Platte abgedeckt und in der Abdeckung 2 hintereinander liegende und durch Ringe verschliessbare Kochstellen, so fällt der zunächst dem Brenner gelegene die Rolle eines Schnellkochers zu, während die andere als Fortkochstelle anzusprechen ist und auf dem dem Brenner entgegengesetzten Ende der Abdeckung noch Platz bleibt zum Warmhalten von Speisen. Die Brenner sind unterhalb der Abdeckung angeordnet darunter, dass überschäumendes Kochgut die Flammen nicht auslöschen kann. Gleiche Erwägungen gelten für die Anordnung der Stechflammen. Der einzelne Brenner ist nicht regulierbar. Die verschiedenen Wärmegrade werden dadurch erhalten, dass man je nach Bedarf 2, 3 oder 5 Brenner in Benützung nimmt.

Die leicht nach aufwärts gerichteten fächerartigen Flammen der Brenner berühren bei abgehobenen Ringen den Topfboden an der Schnellkochstelle fast gleichmässig, so dass ein Anbrennen auch jener Speisen vermieden wird, die dazu besonders neigen. In ihrem weiteren Verlauf befreien die Flammen und Heizgase die ganze Heizplatte, also auch die Fortkochstelle. Die von den heißen Flammen nach unten ausgestrahlte Wärme wird in besonders geformten Rillenplatten aus feuerfestem Material aufgespeichert, um von diesen nach Erlöschen der Brenner an die Koch- und Wärmestellen abgegeben zu werden, um die Wirtschaftlichkeit des Herdbetriebes wesentlich zu erhöhen.

Die Verbrennungsgase werden nach ihrer Nutzung in den Schornstein abgeführt. Sie verursachen also keine Verschlechterung der Raumatmosphäre.

Durch die Indienststellung aller 5 Brenner zu den Zeiten des Stossbetriebes wird eine sofortige intensive Heizwirkung erzielt. Durch Abschalten von 2 oder 3 Brennern kann der Betrieb vorzüglich den täglichen Belastungsschwankungen angepasst werden. Im Unterteil des Herdes können Brat- oder Wärmerohre eingebaut werden.

(türkischer Kaffee). Die „Perl“-Kaffeemühle, von der oben erwähnten Firma erstellt, ist bis jetzt in mehr als 30.000 Exemplaren verkauft worden. Auf die Wichtigkeit eines guten Ausmaßes der Kaffebohnen und auf die Bedeutung einer guten Kaffeemühle für das Gastwirts- und Hotelgewerbe braucht hier kaum mehr hingewiesen zu werden. Die „Perl“-Kaffeemühle ist in jeder Hinsicht den Anforderungen der Hotels und Restaurants angepasst.

Die Firma Zellweger hat vor einiger Zeit auch den Bau von elektromotorisch betätigten Aufschnitt-Schneidmaschinen aufgenommen und zeigt in ihrem Stand ebenfalls einige Modelle, die sich durch gefällige und gedrängte Bauart, wirtschaftlichen Betrieb und leicht verstellbarer Scheibenstärke (man kann bis auf Papierdicke hinunter gehen) auszeichnen.

Küchenmaschinen der Firma Bill & Co., Zürich.

(Mitget.) Diese Firma zeigt eine Küchen-Maschinenanlage in einer neuartigen Anordnung. Die Anlage verbraucht nur wenig Raum, ist mit den 5 hauptsächlichsten Maschinen ausgerüstet, deren jede einzeln betrieben werden kann. Es können auch alle 5 Maschinen gleichzeitig laufen.

Eine weitere praktische Maschine ist der elektrische Wäschebügler. Derselbe ersetzt Waschmangel und Bügeleisen und wird sitzend bedient. Es lässt sich damit nicht nur die tägliche Wäsche bügeln, sondern die Maschine ist auch zum Glätten feinerer Wäsche, wie Vorhänge etc., zu verwenden.

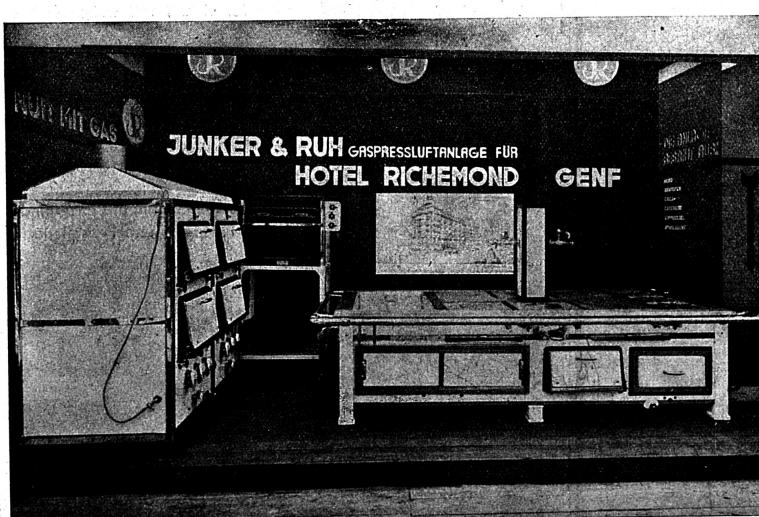
Ausser den neuzeitlichen Eiskonservatoren, der elektrischen Citronen- und Orangenpresse „Sunknet“, einem neuen Syphon-Apparatus, einem verstellbaren Schneidemesser für Aufschüss, Brot, Gemüse etc., zeigt dieser Stand eine reichhaltige Auswahl all' der vielen Gerätschaften und Geschirre, welche für Küche und Restaurant notwendig sind. —

Geschirrspülmaschinen.

Bei der Vielseitigkeit der Ausstellungsobjekte fällt es schon einigermassen schwer, wirkliche Neuerheiten für den Küchenbetrieb herauszufinden. Es sind z. B. eine ganze Anzahl Firmen vertreten, die Geschirrspülmaschinen ausstellen. Die verschiedensten Modelle sind zu sehen und einige davon werden im Betrieb vorgeführt.

Ganz besonderes Augenmerk werden die Fachleute der grossen Spülmaschine entgegenbringen, die in der Ausstellungsküche aufgestellt ist und die das Geschirr in kürzester Zeit säubert und trocknet. Dabei brauchen die Geschirre gar nicht mehr in Körbe gepackt zu werden, sondern die schmutzigen Geschirre kommen auf einen Transporter zu liegen und kommen am Ende der Maschine sauber wieder zum Vorschein. Diese sehr einfache Maschine, amerikanischen Herkunfts, heißt „Champion“.

Dann sahen wir z. B. auf dem Stand der Fa. Schwabenland & Co., A.-G., Hotel-Küchen & Konditorei-Einrichtungen, Zürich, einige Neu-



verdoppelt (190 Apparate mit 1500 kW Anschlusswert). Ende 1927 zählte man 400 Apparate und Ende 1929 sogar 1380 mit einem Anschlusswert von 12.600 kW. Die grösste „Therma“-Anlage

heiten, die Beachtung verdienen. Zuerst eine Butterportionsmaschine, die es ermöglicht, in wenigen Minuten Hunderte von schön geformten und absolut gleichmässigen Butterstückchen

(Mitget.) Die „Perl“-Kaffeemühle und die „Uster“-Aufschnittschneidemaschine.

(Mitget.) Die „Perl“-Kaffeemühle, die bereits manchem Hoteller bekannt sein dürfte, ist im