

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 21

Anhang: Hotel-Technik : fachtechnisches Organ des Schweizer Hotelier-Verein =
La technique hôtelière : organe professionnel technique de la société
suisse des hôteliers

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.05.2025

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

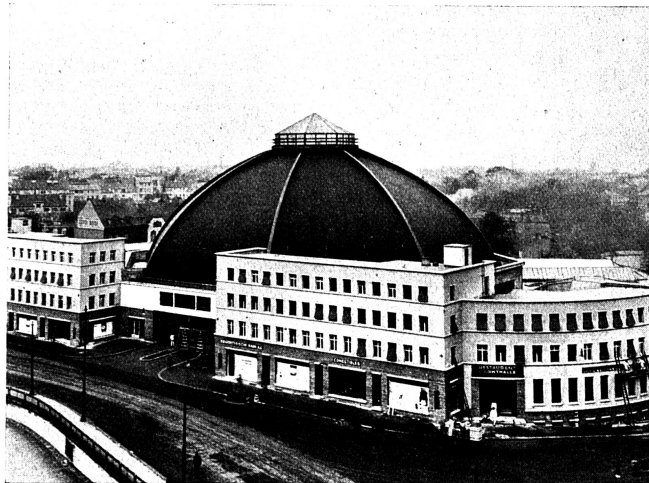
22. Mai 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 5

LA TECHNIQUE HOTELIERE

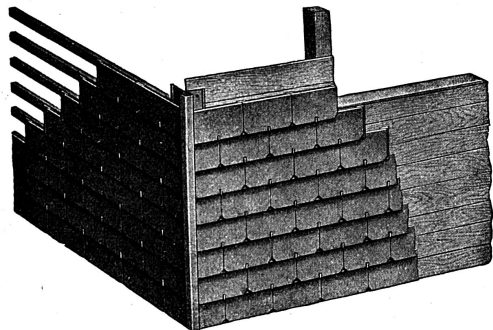
Die Verwendung von Eternit im Hotelgewerbe

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 verschiedenartigen Verwendungsmöglichkeiten hingewiesen.

Im Hotelgewerbe kommt Eternit in mannigfaltigen Formen als Baumaterial in Frage. Es ist ein vortrefflicher Ziegelesatz. 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 ober-schlägig 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



Markthalle Basel — Kuppel mit Eternit-Bedachung



Wandbekleidung aus Eternit

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 Verschindlungen, spielt Eternit die Rolle eines guten Wetterschutzes.

Aber auch im Innern eines Hauses kann Eternit weitgehend benützt 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 benützt und für Dachunterzüge, an Stelle der weniger feuersicheren Schindelbeläge.

Gut eingeführt haben sich Eternitrohren 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.

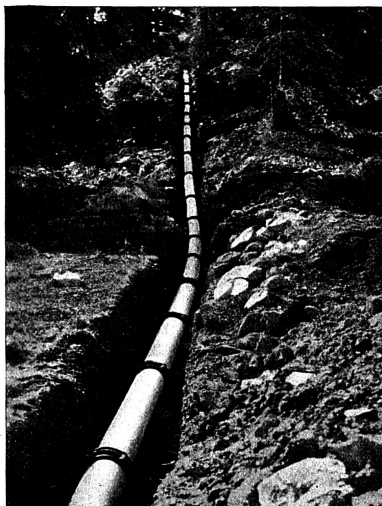
Es ist nun ohne weiteres einleuchtend, dass ein so hoher mechanischer Widerstand erlaubt, Eternitrohre auch für Druckleitungen zu verwenden. Man hat schon Rohre erstellt, die einen Wasserdruck von 20 Atmosphären, entsprechend einer 200 m hohen Wassersäule, anstandslos aushalten. Das Hotel Falleralp im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

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

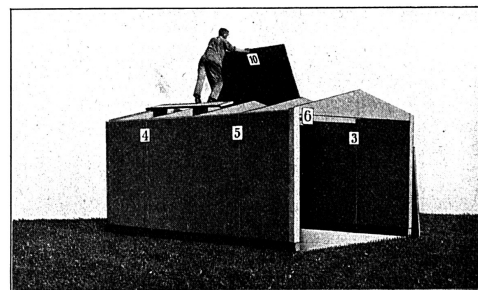
Vertrieb des Eternit absolut fern steht, sah kürzlich eine sich seit 3 Jahren im Betrieb befindende grössere Jaucheverteilungsanlage, bei welcher eine Pumpe die Jauche direkt durch unterirdisch verlegte Eternitrohre mehreren auf den Feldern verteilten Anzapfstellen zupresst. Es wurde mir ausdrücklich die besondere Zufriedenheit mit der Eternitleitung bestätigt und als wichtiger Vorteil erwähnt, dass Eternit auch im Moorboden 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, Pflanzenkübeln, Balkon- und Fensterkistchen sehr begünstigt. Solche Pflanzenbehälter 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 Reihengebäude 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 Neu-aufstellungen an passenderen Stellen. Der Anstrich lässt sich stets der Umgebung ein-schmiegen.



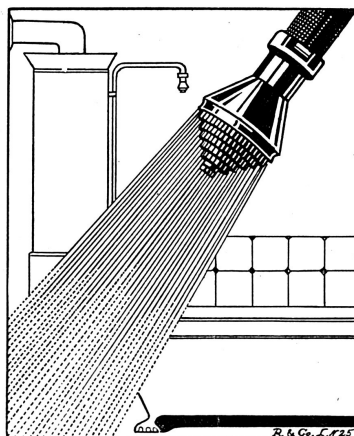
Druckleitung aus Eternit



Eternit-Garage

Die Globusbrause

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



Globusbrause

kleiner und der Wasserbedarf entsprechend geringer. Ferner sind die Austrittsöffnungen 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 Schlauchendstück verwenden.

Der elektrisch beheizte Sessel

stellt eine interessante Anwendung des elektrischen Heizkisses 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 benützt. 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 Fussbades, Fuss-schemels 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 der geschmackvollsten, anpassen. Die Wärme ist dreifach regulierbar. Für das Anheizen 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. Elko

Porzellan von heute

L. Mit dem Teller, den Ihr Kellner oder Ihre Serviertochter dem Gaste vorsetzt, überreichen sie dem letzteren die Visitenkarte Ihres Geschäftes: Ausdruck einer kultivierten Gaststätt, einer bescheidenen Speisehalle, einer gepflegten oder einer ungepflegten 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'œuvres-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 Krankenernährung 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 „Essgeschirr“ 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 nichtige Kleinigkeiten, Äusserlichkeiten in unserer Stimmung beeinflussen.

Geschichtliches.

„Essgeschirr“ 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 ihren 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 abgucken. 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 alchemistischen 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 neugegründeten 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 „Essgeschirr“, grösseren Vorschub geleistet, als allgemein angenommen wird: Seine Erfindung fällt mit der Einführung des Kaffees als europäisches Hausgetränk zusammen! Zweifelloser aber hatte die Erfindung 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 irdenen Gefässen des Mittelalters.

Rohstoffe und Herstellung.

Rohstoffe für das Porzellan sind die Tone und Kaoline, das sind Zersetzungsprodukte 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 (Quarzand) 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 Zeitgeschmacks

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 eingegossen wird). Aus der Form werden die Stücke verputzt und getrocknet. Sie kommen hierauf in den Glühraum, 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 Aufglasur-Verzierung erhalten sollen, werden nun erst bemalt (die unter Glasur bemalten sind bereits fertig) und dann wird nochmals die Bemalung bei 700–900° eingebrannt.

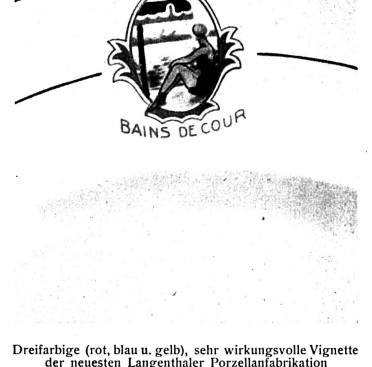
Hotel-Porzellan.

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.

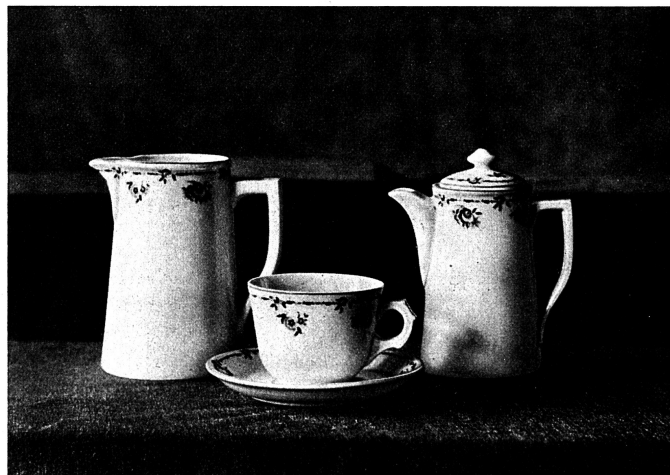
Da sich beim Brennen des Porzellans stets ein verhältnismässig grosser Prozentsatz von kleinen Formverschiebungen oder anderen, fast unscheinbaren Fehlern ergeben, die dann bei der Qualitätssortierung ausgeschieden werden, so finden sich auf

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 verteuern aus.

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



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



Freundlich ansprechendes Frühstücksgeschirr mit einer besonders für gastgewerbliche Betriebe passenden Brundtrockbordüre

dem Markt stets Posten von zweit- oder drittklassigem Porzellan. Diese sogenannte Ausschussware ist meist auch zu sehr herabgesetztem Preise zu erhalten und auf alle Fälle der Anschaffung von billigem Steingutgeschirr vorzuziehen. Steingut ist im Scherben nicht so dicht, wie Porzellan; es ist viel poröser. Infolgedessen ist es auch nicht so fest, bricht viel leichter und neigt besonders zum Splitteln. Ist aber irgendwo ein Splitter abgegangen, so saugt der poröse Steingut-Scherben dort begierig alle Feuchtigkeit auf, sodass die beschädigten Stellen schmutzig und unansehnlich werden, wovon man sie nicht mehr reinigen kann.

Es besteht heute das Bestreben, die Teller immer flacher zu erhalten. Diese Forderung greift nicht unwesentlich in die Gesteigungskosten hinüber. Denn beim Garbrand des Porzellans erweicht nicht nur die Glasur, sondern auch der Scherben. Infolgedessen senkt sich der Rand des Tellers, somit muss er bei der ersten Formung steiler gestaltet werden. Je mehr man aber den endgültigen Rand wagrecht haben will, desto mehr senkt er sich beim Brennen, da

zerische 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 Dekor-künstler 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 Grosshoteltbetriebe 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.



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

Allgemeines über Kühlanlagen 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 Kühlanlage eines Hotels direkt mit der Zentralheizung verglichen. Solche Betrachtungen gehen an der Tatsache vorbei, dass bei der Heizung alle Räume gleichmässig

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 Kühlschrank, jeder Teil mit besonderer Türe, etliche Kühlgüter gleicher Kühltemperatur zu einer Einheit ohne Geschmacksübertragung zusammenfassen.

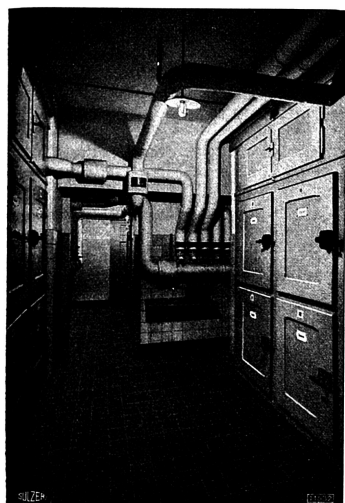
Die Verschiedenheit der Kühltemperaturen mag oft die Lösung einer dezentralisierten Anlage (2 oder mehr Kühlmaschinen) begründen. Andererseits aber ist doch zu sagen, dass die Automatisierung in den letzten Jahren so bedeutende Fortschritte gemacht hat, dass auch beim Zentralsystem jeder Raum selbsttätig auf der 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 Kälte-träger 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 Kühlanlage haben deshalb stets Gegenstand eines besonderen fachmännischen Studiums zu sein.

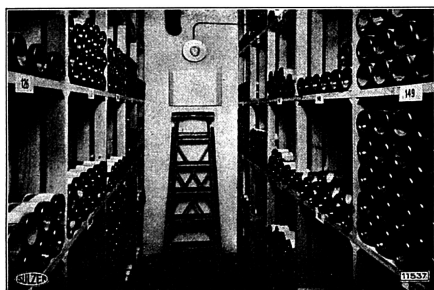
Nicht zu vergessen ist, dass in den Kühlräumen für Fleisch, Wild, Geflügel oder Eier stets eine ganz bestimmte Feuchtigkeit aufrechtzuerhalten ist. In solchen Räumen haben Ventilatoren für die zwangsläufige Zirkulation der Kuhlflut zu sorgen, welche letztere fortwährend aus dem Raum abgesaugt und über 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 Kühlanlage 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 Entfernungen zwischen den Kühlräumen und den dazu gehörenden Arbeitsstellen. Die Kühlanlage erhöht nicht nur die Leistungsfähigkeit der Küche, sondern sie ist ebenfalls eine hygienische und eine Rationalisierungstechnische Angelegenheit.

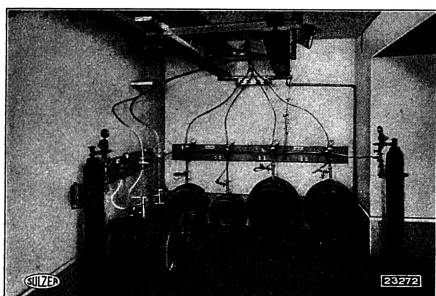
NB. Die Clif's für diesen Artikel wurden uns von der Firma Gebr. Sulzer A. G., Winterthur, zur Verfügung gestellt.



Bedienungsgang zu den Kühlschränken und Räumen mit Regulierstation in einem Hotel



Gekühlter Flaschenwein-Keller in einem Hotel

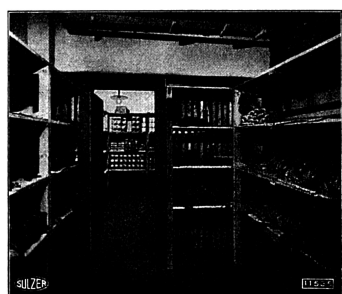


Gekühlter Bierkeller in einem Gross-Restaurant

erwärmt 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
Kühlschrank für Fleisch	+6—+ 8° C
Kühlschrank 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, sie auf Trinktemperatur zu halten. Für die Nahrungsmittel kommen in erster Linie die konservierenden Eigenschaften der Kälte in Frage. Für den Fleischkühlschrank, der vorteilhaft 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-



Gekühlter Gemüse-raum in einem Hotel

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

Automatische Ölf Feuerung System SIAM

Die für die Kessel von Zentralheizungen immer mehr in Frage kommende Ölf Feuerung 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 vieljähriger Erfahrungen und erzielt die mechanische Zerstäubung des Öls.

Der Apparat besteht aus einem viereckigen 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 Düsen-einrichtung. Der erwähnte 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,

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

so wird die Ölzufuhr 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 entzündet, 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 verhüten.

Der Brenner funktioniert mit konstanter Flammenstärke und deshalb ebenfalls mit konstantem 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 ausgenützt 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 Einsender irren sich ganz bestimmt mit der Annahme, dass derartige Anpreisungen — mögen sie nun berechtigt sein oder nicht — überzeugenden und damit propagandistischen Wert haben. Sie klingen zu sehr nach Marktschreierei. 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 Superlative. 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, bzw. 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 Herabreissen 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 unfaires Geschäftsmittel ist und vielfach direkt abstossend wirkt, gibt man damit der Konkurrenz direkten Anlass und sogar das moralische Recht, ebenfalls aggressiv

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 ihm selbstverständlich unsere Fassung vor der Veröffentlichung zur Genehmigung unterbreiten.

Die Redaktion.

Was die Technik Neues bringt

Künstliche Maserung von Stahl

In Hotels werden zu Wandbekleidungen von Eingängen, Treppenhallen, Dielen, Badezimmer, 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 gerade 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 ausgesuchter Originale, die zuvor nach bestimmten Verfahren behandelt worden sind. Die Übertragung der gewählten Holz- oder Marmorstruktur auf das entsprechende Material erfolgt unter Verwendung von Kupferplatten oder Kupferzylindern im Hand- oder Maschinenbetrieb nach einem vereinigten Tief- oder Offsetdruck-Verfahren. Ist die Maserung auf der Kupferplatte aufgebracht, so braucht man das Muster nur auf die Handwalze abzunutzen 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 Marmor maserieren, die besonders für Treppenhäuser und Baderäume geeignet ist; ausserdem lässt es sich auf alle anderen Stoffe, z. B. Papier, Sperrholz, Presszelle, eine Art Hartpapier, das für Rundfunkgeräte 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.

Im 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 Hühnhöhen vorhanden, sehr nötig ist, da besondere Fangvorrichtungen hierbei meistens nicht vorhanden sind. Eine sehr einfache, aber ganz geniale Lösung ist nun darin gefunden worden, dass man das Gegengewicht in 3 Einzelgewichte zerlegt und jedes an einem Doppelseil aufhängt. Zwei dieser Einzelgewichte liegen parallel in gleicher Höhe, während sich das dritte, das die beiden anderen 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. Reisst umgekehrt das Seil des Gewichtes, das unter den beiden parallelen angeordnet ist, so legt sich der Rahmen auf die oberen Flächen der beiden Gewichte, das auch nicht geschehen kann, da diese durch die Seile verbunden sind. Die Stellen, die die Auflageflächen der Gewichte bilden können, werden zur Vermeidung von Stössen zweckmässig mit Dämpfungsrichtungen 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 Ausschank-einrichtung 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 letzteren automatisch unterbrochen. Nun wird ein Ausschankglas unter das Standglas gestellt, und dessen Inhalt mittelst Bodenbahn ausströmen gelassen. Die Betätigung dieses Bodenbahns bewegt gleichzeitig ein Zählwerk, das also die Zahl der ausgeschickten Gläser automatisch registriert. Die Einrichtung ist so getroffen, dass die Wasserleitung automatisch abgesperrt wird, sobald sich im Standglas die erforderliche Wassermenge befindet. Diese ist selbstverständlich dem Fassungsvermögen des Ausschankglases anpassen kann und Stelle jederzeit leicht verändert werden. Es ist also automatischer Betrieb in sehr weiten Grenzen möglich.

Die oben erwähnten Syrupflaschen sind mit einer automatischen Dosiereinrichtung versehen, derart, dass die Flaschenausguss 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-Schiebefühen

Einen Raum kann man oft erst dann gut und wirtschaftlich ausnützen, 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 viel ständige Nebenarbeiten. Wesentlich einfacher wird die Sache mit den sogenannten Harmonika-Schiebefühen. Sie sind nach Art eines Scherengitters konstruiert, dem man einen Belag von Sperrholzplatten aus Eiche, Mahagoni oder anderen Edelhölzern gibt. Ihr Vorteil ist vor allem der, dass sie sich ohne Umbau in bereits vorhandenen Baulichkeiten anbringen lassen und keine Hohlwände benötigen, wie sie sonst bei Schiebetüren erforderlich sind. Ausserdem sind solche Türen sehr schalldämpfend, weil ihr Lufthohlraum isolierend wirkt. Zur Anbringung in der Türen benötigt man beiderseits der Öffnung und oben ein Holzführer von etwa 15–18 cm Breite und ein Zoll Stärke. Vorteilhaft macht man aber das Holzführer etwas breiter, nämlich etwa 28–30 cm, denn so breit ist auch die in 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 Schiebefühen lassen sich sehr gut auch für Fensterverdarkungsanlagen benützen, z. B. in Vortragssälen, Lichtbildtheatern u. dgl. Man bezieht hierbei die dem Raum zugekehrte Seite mit starkem, schwarzem, lichtdichtem Stoff und die nach aussen gehende mit starkem Drell. Auch als Trennungswände zwischen Zimmern oder Saal und Zimmern leisten die Schiebefühen gute Dienste.

Ing. K. F.

Die Ventilux-Tischlampe

Licht und Luft gehören zu den Erfordernissen des menschlichen Lebens. Sogar die behördlichen 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 Stahllampe verbindet, um sie auch des Abends benützen zu können. Unter dem Lampenteil befindet sich ein kleiner Propeller, der den erzeugten Luftstrom strahlengleich in den Raum befördert. Der Luftstrom geht dabei schräg über den am Tisch Sitzenden hinweg, ohne ihn zu belästigen. Daher können auch auf dem Tisch liegende Schriftstücke nicht in Bewegung kommen, Zigarerrauch wird dagegen schnell zerteilt.

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

Ing. K. T.

Interessantes aus aller Welt

Nachtglocke mit optischer Rückmeldung

Es ist für jedermann stets eine grosse Beruhigung, zu wissen, dass ein gegebenes Signal an massgebender Stelle vernommen wurde. Der Hotelgast, der nach Torschluss der Nachtglocke betätigt, ist davon nicht ausgenommen. Er versteht wohl, dass der Portier nicht in den nächsten Sekunden den Schlüssel drehen kann.

Aber die Ungewissheit, 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 jetzt 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 vornehmlich durch Fernschaltung dauernd beleuchten, sodass im Interesse des Personals von den 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 Magnet-systems, 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 Polschuhe, dass die Darbietungen sich zu verzerrten anfangen. Dann dreht man den Anschlusstecker um, wobei der Anodenstromstrom, der durch die Windungen des Magneten fließt, umgepolt wird. Verzerrten sich jetzt die Darbietungen noch mehr, so wird die zuletzt geschilderte Polung 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 verschwunden. Um sich vor späteren Unzutrefflichkeiten 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 Wasserrahn. Wir bemerkten auf der letzten Leipziger Messe eine Konstruktion, die Ihren Wünschen entsprechen dürfte: den sogenannten Doppelabsperrhahn. 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 obigen Hahn wie von unten durch Ventil geschlossen werden. Normalerweise ist das Ventil geöffnet. Der Wasserfluss wird also einzig und allein durch den Hahn reguliert. Soll nun an diesem Hahn 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 versperrt. Letzterer kann jetzt ausgeschraubt und repariert werden ohne Abstellen des Hauptabflusses, ohne dass irgend eine andere Wassernahmestelle 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 Undichtheiten des Abschlusses. Eine neuzeitliche Schrankkonstruktion für Privathäuser, Kinderheime, Krankenhäuser usw. eignen sich wegen ihrer besonderen Eigenschaften ebenfalls zum Aufbewahren der Wolldecken des Hotels während der Sommerzeit. Der Schrank vermeidet nämlich die obligate Türe. Nur in Ellbogenhöhe ist eine etwa 45 cm breite ovale Öffnung angebracht, die sich leicht und rasch mit einem passenden Deckel verschliessen lässt. Die Trennhöhe ist dadurch auf ein Minimum reduziert. Bei vorübergehend offenem Schrank finden die Motte keine Zeit, die hochgelegene Öffnung zu erreichen.

Die Öffnung ist mit den angegebenen 45 cm grossen, aus der aufzubewahrenden Stoffe bequem hineingelenken und herausnehmen zu können. Allerdings müssen die Decken nicht zu spät hingelegt werden, da die Motte ab April fliegt (flügellos und reines Kriechtier ist nur das Weibchen) und dann mit in den Schrank gelangen könnte. Selbstverständlich muss sehr aufgepasst werden, dass die zur Aufbewahrung in die „Zitadelle“ (unter diesem Namen kommt der Schrank in den Handel) eingelagerten Winterdecken absolut mottensicher und mottensicher sind, sonst ist das Vorgehen gleichbedeutend mit dem Einsperren von Mäusen in die Speckkammer.

Die „Zitadelle“ ist aus verzinktem Stahlblech hergestellt, hat im leeren Zustand ein Gewicht von ca. 50 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. An Herrn A. T. in M.: Wir müssen Ihnen darin Recht geben, dass verschiedene Modelle die Unannehmlichkeit einer etwas langen Trocknzeit haben. Daraus aber dem Prinzip einen Vorwurf zu machen, wäre verfehlt. Vielmehr können solche Einwände den 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 Bauart von unten und oben, oder von rechts und links auf die Hände des Benutzers einwirken. Der Vorteil des elektrischen Händetrockners, wie Wegfall der Handtücher und deren Unterhalt, hygienischeres Behandeln der Hände usw., dürfte nimmer kein nennenswerter Einwand mehr entgegengehalten werden können. Stellen Sie immerhin vor Ankauf eines Apparates eine Rentabilitätsrechnung auf. Berücksichtigen Sie jedoch die Hygiene als einen zahlenmässig nicht zu fassenden, wohl aber dem Gast sehr angenehmen Faktor!

Frage No. 12: Hygiene im W. G. — Sie haben die Beobachtung gemacht, dass sich Gäste in gewissen Orten nicht immer einwandfrei verhalten. Sie möchten nun durch geeignete deutliche und doch nicht schroffe Inschriften an gewisse Rücksichten erinnern. Vielleicht passt der Wortlaut:

„Verlasse diesen Ort so, wie Du ihn zu finden wünschst.“

Möglicherweise dient der im W. C. der städtischen Brandwache in Düsseldorf angeschlagene Spruch:

„Tu's Fenster auf, lass Luft herein, der Nächste wird Dir dankbar sein!“

Wo es ganz schlimm steht, wurde auch schon das Sprüchlein hingeschrieben:

„Hast Du vollendet Dein Bemüh'n, so sollst Du an der Kette ziehn.“
Tu's Fenster auf etc., etc.“

Zum Schluss möge noch eine Aufschrift wiedergegeben sein, die wir in der Damentoilette eines Mittelmeerdamfers auf einem besonderen, mittels Deckel verschliessbaren Wandkästchen fanden: „Pour éviter des obstructions de la conduite d'eau, les dames sont priées de déposer dans cette boîte tout objet dont elles désirent se débarrasser.“

Frage No. 13: Schalldämpfende Bodenbeläge in den Korridoren eines Riegelbaues. Dies ist ein willkommener Ausgangspunkt für Skizzen. Nun treten jeden Samstag in späts Nachtstunden mit den letzten Verlegenheiten Touristen bei Ihnen ein, wollen untergebracht sein und wecken mit dem Holtergepöller viele bereits schlafende Gäste. Sie möchten den Klagen der Gäste vorbeugen durch schalldichte Bodenbeläge in den Korridoren. Sie dürfen uns glauben, dass viele andere Ihrer Berufskollegen ähnliche Gedanken haben. Praktisch aber ist die Lösung gar nicht so einfach. Wir haben in Sachen einem tüchtigen Architekten unterbreitet und von ihm erfahren, dass ein Hohlkörperbelag (z. B. gerippte Betonplatten) mit einer Inlaidecke eine überaus starke Schalldämpfung nach sich zieht, jedoch nur in einem Neubau leicht durchgeführt werden kann, nicht aber in bereits bestehenden Gebäuden. Gute Erfahrungen hat man auch gemacht mit einer Korkbedeckung, auf welche Inlaide gelegt wird. Doch muss die Korkdecke eine Dicke von mindestens drei cm haben. Dies dessen in den meisten Fällen ein Hindernis zur Ausführung dieser Schalldämpfung in einem bereits bestehenden Haus sein. Teppiche dämpfen das Geräusch nur unvollkommen. Namentlich, wenn die späten Gäste in Bergschuhen anrücken. Zudem lässt es sich kaum vermeiden, dass die Gäste auch mit Teppichen nicht belegte Stellen betreten.

Ein begehbarer Weg besteht in betriebstechnischen Massnahmen. Beispielsweise könnte in einem dicht bei der Eingangstür gelegenen Raum jedem nach gewisser Nachtstunde eintreffenden Gast ein Paar Überkleider zugewiesen werden. Noch besser wäre es freilich, wenn man die Gäste gleich zum Ausziehen der Schuhe und zum Anlegen von gewöhnlichen Finken veranlassen könnte. Ohnehin werden sich die meisten im Zimmer sofort der Schuhe entledigen, wegen der vorgerückten Stunde. Wir verhehlen uns freilich nicht, dass diese Methode, so praktisch brauchbare Resultate sie ergeben kann, auf den Widerstand der Schwelgerei des Individuums stösst und unter allen Umständen nur vorsichtig eingeführt werden muss. Es ist selbstverständlich unerlässlich, dass dann sowohl am Eingang wie in sämtlichen Zimmern Anschläge auf das Benützen der Finken von gewisser Stunde an aufmerksam zu machen haben. Dies, um beim einzelnen Gast den Eindruck einer Ausnahme zu vermeiden. Es dürfte sich auch empfehlen, dass in den ersten Wochen der Einführung einer solchen Methode sich der Chef der Rezeption oder der Hotelier selbst um die Spätgäste kümmert und ihnen in gewählten Worten Sinn und Zweck erklärt. Dass ferner ein gemeinsames Vorgehen in bestimmten Gegenden erwünscht wäre, braucht kaum betont zu werden. Dagegen sei noch bemerkt, dass Überfinken „appetitlicher“ sind, als gewöhnliche. Es ist nicht jedermanns Sache, in Finken zu schlüpfen, die kurz vorher von andern Personen benutzt wurden.

Sollte da oder dort durch andere betriebstechnische Massnahmen oder geeignete Benutzungsregeln der Schaden erfolgreich bekämpft worden sein, 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. Lichtreklame ist nicht auf dem Lichterwalde 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 Nachbarbauten? Wir möchten Sie immerhin auf eine originelle Lichtreklame aufmerksam machen, oben uns diesen Erfolge versichert, dass sie bisher noch nicht für Hotels benützt wurde. Es handelt sich um eine wirtshausschildartige flache Laterne, in deren Innern eine elektrische Uhr eingebaut ist. „Das Zifferblatt ist natürlich doppelt, d. h. beidseitig vorhanden und bildet mit der Beschriftung der Abschlüsse eine einheitliche dekorative Einheit. Tagsüber ist das Schild wegen der Uhr und der wirkungsvollen und doch nicht grellen Bemalung gut sichtbar. Nachts werden die in die Laterne eingebauten elektrischen Lampen automatisch entflammt. Blickfänger ist die Uhr. Sie dürfte immer und immer wieder die Blicke 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.“