

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 9

Artikel: Importance d'un linge de bonne qualité
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540894>

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-TECHNIK

27. Februar 1930
3. (39.) Jahrgang
Nr. 2

LA TECHNIQUE HOTELIERE

FACHTECHNISCHES ORGAN DES

SCHWEIZER HOTELIER - VEREIN

ORGANE PROFESSIONNEL TECHNIQUE
DE LA SOCIETE SUISSE DES HOTELIERS

Importance d'un linge de bonne qualité

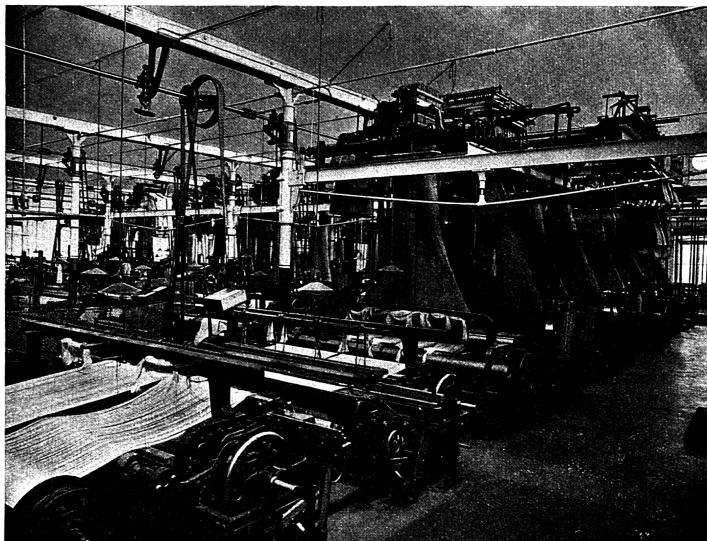
par Schmid & Cie., Burgdorf

Le voyageur, arrivé dans un hôtel où il pense faire un séjour plus ou moins prolongé, recevra, des installations de la maison ou des objets dont il doit se servir, une impression favorable ou défavorable ; suivant le cas, il se sentira immédiatement comme chez lui, ou bien il éprouvera un sentiment désagréable. C'est avant tout

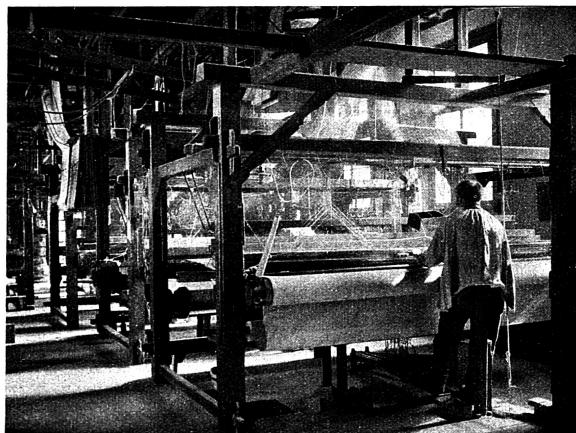
le linge,

dont le contact est pour ainsi dire continu, qui lui donnera ce sentiment d'agréable confort. Un linge de toilette souple, une serviette de fil bien fraîche, des draps de lit doux et bien entretenus procurent à l'hôte ce bien-être que tout bon hôtelier cherche à créer pour ses clients et qui a sa source déjà dans l'achat judicieux de la lingerie.

Suivant la matière et la qualité, le linge, pourvu qu'il soit bien soigné, présentera toujours le plus bel aspect et durera longtemps, ou bien de prime abord il fera un mauvais effet et sera vite usé ou détérioré. Les bons conseils de l'homme du métier jouent ici un rôle considérable ; aussi voulons-nous essayer d'indiquer au lecteur ce à quoi l'on distingue le bon produit manufaturé du mauvais.



Tissage mécanique à Jacquart — Moderner Websaal — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf



Métier à main du 18me siècle — Handwebstuhl aus dem 18. Jahrh. — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf

Abstraction faite des propriétés spéciales du linge pur fil, mi-fil ou coton, desquelles nous parlerons plus bas, la bonne qualité d'un tissu se reconnaît surtout à

la nature et au nombre des fils.

Il faut distinguer entre un tissu pur, à fils ronds, et un tissu aplati et gommé. Dans le premier, les fils ronds sont disposés en très grand nombre les uns à côté des autres, tandis que, dans le second, nous trouvons des fils beaucoup moins nombreux, aplatis à la calandre. Cela prouve que cette étoffe, — contrairement à l'autre — a été dès le principe tissée plus légèrement, pour être ensuite comprimée par le gommage et le passage à la calandre. Il est évident qu'une étoffe de ce caractère n'atteindra jamais la solidité de l'autre étoffe fabriquée « honnêtement ».

Le blanchiment et le degré de blancheur

jugent pour la solidité de la toile un rôle non moins important. Nous avons encore en Suisse le système du blanchiment naturel. Grâce à des bains alternatifs d'eau et de soleil, la toile atteint son degré de blancheur qui, justement parce qu'il n'est pas aussi parfait que celui obtenu par des procédés chimiques, parle en faveur de la qualité supérieure du tissu.

Très en vogue, parce que plus lourds et plus forts, sont les tissus mi-blancs,

éte blanchi auparavant à l'état écru et elles ne subissent pas d'autre opération : c'est dans un état pour ainsi dire naturel que ces tissus blanchis à l'état de fil passent

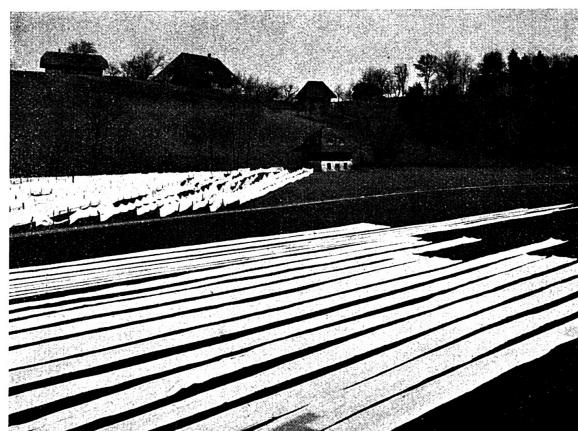
on les emploie volontiers comme draps de dessous et comme linges de toilette, ou aussi comme lingerie de table, en général partout où les circonstances exigent une marchandise tout à fait résistante.

Quel est le meilleur tissu,

le tissu pur fil ou le tissu mi-fil?

Cette question ne peut pas être résolue sans un examen approfondi. Un seul fil de lin est naturellement beaucoup plus fort qu'un seul fil de coton ; ainsi il est clair qu'un tissu consistant tout entier en fil de lin est plus fort qu'un tissu contenant du fil de lin dans une direction et, dans l'autre, du fil de coton. Ce n'est que par le poids du tissu entier que l'inégalité de la toile mi-fil vis-à-vis de la toile pur fil peut être compensée. Une toile mi-fil doit donc être plus lourde qu'une toile pur fil pour présenter la même résistance. Seulement, les lourds tissus mi-fil ne font pas toujours un bel effet ; ils gonflent à la lessive et, suivant le mode de tissage et le but auquel on les destine, ils semblent souvent grossiers. Une serviette épaisse de toile mi-fil, par exemple, n'est pas très commode à manier ; un drap de lit en toile mi-fil, au contraire, peut être très agréable.

La toile pur fil est plus facile à laver. Le fil de lin, plus dur que le fil de coton, qui s'imbibe facilement, offre plus de résistance aux taches de vin et de chocolat. Il sera



Blanchissement sur pré — Emmentalische Wiesenbleiche



Nappe damassée — Damast-Tischtuch — Schmid & Cie., Tissages de Toile, Burgdorf

blanchis avant le tissage, c'est-à-dire à l'état de fil. Tandis que les tissus blancs sont fabriqués avec du fil écru pour être soumis ensuite au procédé du blanchiment, les toiles mi-blanches sont tissées de fil qui a

directement du métier à tisser dans le commerce. Tout d'abord ils paraîtront peut-être un peu plus raides, mais l'usage et le lavage leur auront bientôt donné la souplesse désirée. Grâce à leur solidité et à leur durée,

aussi plus facile d'enlever les taches faites sur la toile pur fil, tandis que la toile mi-fil, contenant du coton, devra être soumise à un lavage plus intense pour faire disparaître la tache absorbée. Le résultat saute aux yeux : la toile mi-fil s'usera plus rapidement. Par conséquent, si l'on s'agit par exemple d'une nappe ou d'une serviette, objets qui se salissent très facilement, nous donnerons la préférence à la toile pur fil. Il en est de même des essuie-mains et des linges de toilette ; comme ils doivent être fréquemment lavés, il faut choisir la toile pur fil, lavable plus facilement. En outre, il est beaucoup plus agréable de se servir d'un linge souple, en toile pur fil, que d'un linge souvent un peu grossier, en toile mi-fil, de qualité plus lourde. Pour les draps de lit, au contraire, la toile mi-fil peut très bien être recommandée partout où les conditions climatiques demandent d'offrir à l'hôte un lit qui ne soit pas trop froid. Pour un grand nombre d'hôteliers, la différence de prix joue aussi un rôle, surtout s'il s'agit d'achats importants. Quoi qu'il en soit, les craintes exprimées plus haut au sujet de la nécessité d'un lavage plus intensif n'existent pas pour cet article, qui se salit beaucoup moins. Du reste, on peut se procurer des draps de lit en toile mi-fil d'une qualité suffisamment lourde (chaîne en coton retors) pour qu'ils offrent une parfaite solidité.

Le dessin

d'une serviette ou d'un linge de toilette joue parfois un trop grand rôle et souvent il faut payer cher un caprice. Les dames qui, dans l'exploitation d'un hôtel, s'occupent de la lingerie connaissent les tours que jouent dans le damas les fleurs et les figures trop prononcées; elles s'effacent et se décomposent avant même que le reste du tissu soit usé. Les dessins simples sont les plus solides. Pour les fleurs et les figures, il faut s'en tenir aux dessins qui ne présentent pas trop de relief et éviter les dessins aux fortes nuances et d'un tissage compliqué. Lorsqu'on veut faire ressortir ces dessins, des fils isolés de la trame sautent par dessus six, huit fils de la chaîne et plus et, trop peu liés au tissu, ils forment la source de toutes sortes de dommages pouvant être occasionnés par des causes multiples.

Le fait de savoir comment on peut facilement

distinguer la toile pur fil de la toile mi-fil et du coton

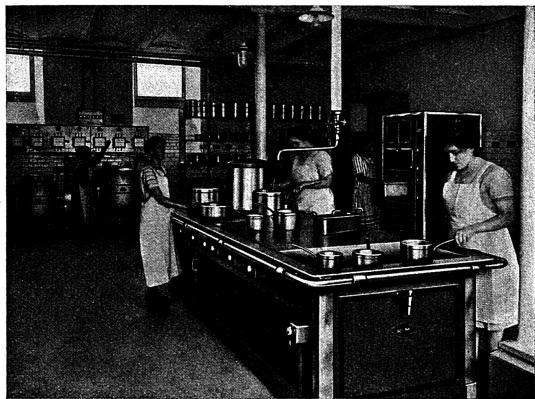
intéresse sûrement un grand nombre de nos lectrices. En présentant à la lumière les différents tissus, on est surpris par l'irrégularité et les noeuds du fil de lin dans la toile pur fil, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. Dans la toile mi-fil, on ne trouve cette irrégularité que dans le fil transversal, donc dans la trame de fil, tandis que le fil de coton de la chaîne est égal, pur et sans noeuds. La toile de coton enfin apparaît absolument régulière, aussi bien dans la chaîne que dans la trame. — Un tissu pur fil se fait remarquer par sa surface lisse et brillante et il est doux au toucher, tandis qu'une toile mi-fil ou coton est mate et plutôt floconneuse. Mais c'est surtout dans l'emploi du linge qu'on peut le mieux constater ces diverses propriétés.

Eine interessante elektrische Grossküche

Auch wenn sich in letzter Zeit allgemein die Überzeugung Bahn gebrochen hat, dass das elektrische Kochen in hygienischer und volkswirtschaftlicher Beziehung sowie auch punkto Bequemlichkeit jede andere Art des Kochens übertrifft, so herrscht doch noch vielfach die irgende Meinung, das elektrische Kochen sei ein Luxus, der mit grösseren Ausgaben für elektrische Energie im Vergleich mit Ausgaben für Gas, Kohle oder Holz zu bezahlen sei. Abgesehen davon, dass für die vorerwähnten Vorteile der elektrischen Küche etwas höhere Betriebs-

kosten ohne weiteres in Kauf genommen werden könnten, ist doch zu sagen, dass in den weitaus meisten Fällen das Kochen mit elektrischer Energie auch punkto Wirtschaftlichkeit mit dem Kochen mit anders gearteten Brennstoffen ohne weiteres konkurriert kann.

In dieser Beziehung ist besonders eine in jüngerer Zeit im kantonalen Krankenhaus Liestal erstellte elektrische Grossküche interessant, wo von der Verwaltung in verdankenswerter Weise während 8 Monaten genaue Untersuchungen über den Kochstromver-



Elektrische Grossküche im Kantonale Krankenhaus in Liestal (A. G. Kummler & Matter, Aarau)

brauch gemacht wurden. Im Krankenhaus werden in der allgemeinen Abteilung im Durchschnitt täglich 140–160 Personen gepeist und in der Privat-Abteilung etwa 25 Personen. Rund 40% der allgemeinen und privaten Abteilung erhalten Diätkost (fettreich, fettarm, salzlos, zuckerlos, vegetarisch usw.). Daher sind viele Einzelportionen notwendig. Die Mahlzeiten werden täglich 5 mal abgegeben; nämlich: Morgenessen (Kaffee mit Milch); Zweites Frühstück (Fleischbrühe); Mittagessen (Suppe, Fleisch, 2 Gemüse, Dessert); Vesper (Kaffee, Kakao); Nachtessen (Suppe, Gemüse, Obst, Teigwaren).

Für diesen ziemlich umfangreichen Kochbetrieb wurden von der A.-G. Kummler & Matter, Aarau, folgende Apparate geliefert (siehe Abbildung):

1. 1 Elektrischer Kochherd, freistehend:

	mm	kW	total kW
2 runde Kochplatten	400	zu 4	8
4 "quadratische" Koch- platten	300	" 2,5	10
2 quadratische Koch- platten	472	" 4	8
2 rechteckige Wärme- platten	472	" 2,5	5
1 Bain-Marie	235/472	" 0,6	1,2
1 Wärmeschrank mit Schiebertüren auf beiden Seiten, Bodenheizung	500/900	" 3	
Total	2000/920/120		5
			40,2

Der Herd ist 3400 mm breit, 1300 mm tief und 800 mm hoch. Er ist gestrichen, die Rahmen geschliffen, die Beschläge sowie die Schutzstange auf allen vier Seiten vernickelt. Die Regulierung für die 4 kW-Kochplatten erfolgt in den Stufen $\frac{1}{4}$, $\frac{2}{3}$ und $\frac{3}{4}$. Das Bain-Marie und der Wärmeschrank sowie die Platten mit Leistungen unter 4 kW haben eine vierfache Regulierung. Der Herd

ist in der Längsrichtung in zwei elektrisch voneinander unabhängige Hälften mit besonderer Führung der Sammelschienen geteilt.

2. Elektrischer Patisserieofen. Er besteht aus einem Gärskrank und 2 Backräumen zu je 6 kW. Im Fuss befindet sich ein offener Raum mit Tablar für Backbleche und Kochgeschirr.

3. 2 Elektrische Kippkessel mit direkter Heizung und einem Inhalt von 75 Liter, Anschlusswert 7,5 kW, und 120 Liter, Anschlusswert 12 kW.

Ein dritter elektrischer Dampfkochkessel von 100 Liter Inhalt und einem Anschlusswert von 12 kW wurde von der Zent A.-G. Bern geliefert.

Die gesamte Küche hat also einen totalen Anschlusswert von 83,8 kW.

Während den Monaten April bis November 1929 ist der Kochstromverbrauch dieser Küche genau beobachtet worden. Er ist in der untenstehenden Tabelle 1 zusammengestellt. Der Personalbestand betrug während dieser Zeit 55 Personen. Die Zahl der Patienten wechselte von 85–141, im Mittel betrug sie 111.

Kochstromverbrauch in den Monaten April bis November 1929.

Tabelle 1

1929	Verpflegte Personen inkl. Personal, mal Anzahl Tage	Stromverbrauch kWh
April	4577	4490 .
Mai	5053	4870
Juni	4042	5040
Juli	5410	4130
August	5598	5290
September	5160	5110
Oktober	4660	5320
November	4697	5450
Total	39797	39700

Da der Stromverbrauch natürlich auch zu einem grossen Teil von der Art und der Zubereitung der Speisen abhängig ist, folgt in der nachstehenden Tabelle 2 noch ein Speisenzettel für einen beliebigen Sonntag und Werktag, der obige Zahlen noch besser zu wurdigen gestattet:

Tabelle 2

	Allgemeine Abteilung	Privat-Abteilung
Mittagessen	Sonntag, den 20. Oktober 1929 Schweinsplätzli Teigwaren Salat Milchli	Spargeln Poulet au Riz Salat Glace
Abendessen	Tee Aufschnitt Salat Rührei	Aufschnitt Salat mit Ei Trauben
Mittagessen	Freitag, den 1. November 1929 Fisch Salzkartoffeln Rübl Kächelmüli	Filet-Beefsteak Spinat pommes frites Citronencréme
Abendessen	Suppe Haferbrei Obst	Fisch pommes nat. Salat gef. Äpfel

Wenn man nach Tabelle 1 den Stromverbrauch für die Küche (ohne Warmwasserbereitung) pro Kopf und pro Tag berechnet, so ergibt sich als Verbrauch 1,0 kWh. Wenn man berücksichtigt, dass im Krankenhaus Liestal täglich 5 Portionen abgegeben werden, so beträgt der Stromverbrauch pro Portion im Mittel ca. 0,2 kWh. Das kantonale Krankenhaus muss für die elektrische Energie, welche von der

Elektra Baselland bezogen wird, 6 Rappen pro kWh Tageskraft und 3 Rappen pro kWh Nachtkraft zahlen. Man sieht also, dass die Ausgabe für elektrische Kochenergie pro Tag für eine Person trotz 5 mal täglich verabreichten Mahlzeiten kaum 6 Rappen erreicht; pro Portion berechnet, beträgt die Ausgabe für Kochstrom 1,2 Rappen.

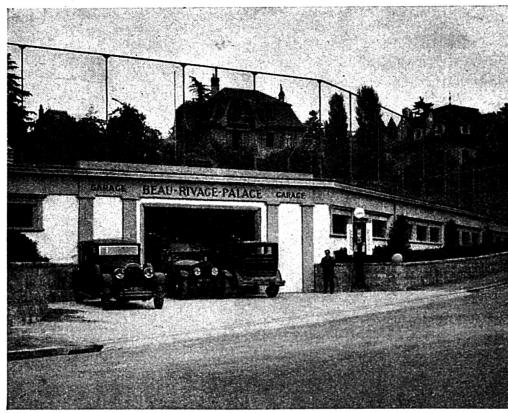
Das für die Küche benötigte warme Wasser wird nicht auf dem Herd selbst erzeugt, da hierfür ein besonderer Heisswasser-Speicher vorhanden ist, welcher direkt mit dem Zentralheizungs-Kessel verbunden ist. Für die Heisswasserlieferung während des Sommers ist vorgesehen, dass noch dieses Jahr ein besonderer elektrischer Heisswasserspeicher von 4000 Liter Inhalt aufgestellt wird.

Wie aus Obigem ersichtlich, ist es möglich, mit der elektrischen Küche auch unter schwierigen Verhältnissen in bezug auf Wirtschaftlichkeit ausserordentlich günstige Resultate zu erreichen. Dabei ist besonders noch zu betonen, dass die Verwaltung des Krankenhauses auch sonst mit der elektrischen Kücheneinrichtung in jeder Hinsicht zufrieden ist. Nach ihrem eigenen Zeugnis an die Lieferfirma der elektr. Apparatur wird der vielseitige Küchenbetrieb reibungslos bewältigt. Die Apparate erleichtern den Betrieb durch ihre einfache Handhabung und bequeme Regulierung. Das Küchenpersonal hat sich sehr rasch mit der neuen Anlage vertraut gemacht und möchte diese heute nicht mehr missen. Störungen an den Apparaten sind bis heute keine vorgekommen.

Über Hotel-Garagen

Herrenfahrer und Geschäftsfahrer.

Für beide ist eine bequeme Lage der Garage wesentlich, am idealsten natürlich die auf dem Hotelgrundstück selbst liegende Garage. Wo dies räumlich unmöglich ist, soll die Garage in möglichster Nähe des Hotels liegen, damit der Hotelgäst keine grossen Entfernung zu seinem Wagen zurückzulegen hat. In diesem Punkte möchte jeder Hotelgäst nicht schlechter gestellt sein, als dies bei seiner Heimatgarage der Fall ist. In Grossstädten, wo die Grund- und Bodenpreise eine erhebliche Höhe aufweisen, spielt der für eine Garage zur Verfügung zu stellende Grund und Boden für den Hotelbesitzer auch wirtschaftlich eine wichtige Rolle, da angesichts der Kostspieligkeit des Grund und Bodens naturgemäß jeder Zentimeter tatsächlich produktiv ausgenutzt werden muss. Man hat hier im Ausland gelegentlich den Ausweg gesucht, die Garage unterirdisch anzulegen, ohne damit eine befriedigende Lösung des Problems gefunden zu haben. Die Baukosten unterirdischer Garagen pflügen ziemlich hoch zu sein, auch bereitet die schräg abfallende Einfahrt räumlich meist gewisse Schwierigkeiten. Manchmal wird bei älteren Hotels durch das Vorhandensein der früher vielfach üblichen Ausspannungen die Herstellung einer Garage wesentlich erleichtert, da hier zumindest die Raumfrage bis zu einem gewissen Grade gelöst erscheint.



Garage des Hotels Beau Rivage-Palace, Ouchy-Lausanne

reisenden ein Chauffeur zur Verfügung steht, spielt die Bequemlichkeit der Garage kaum eine besondere Rolle, da der Autobesitzer persönlich kaum unter einer Unbequemlichkeit zu leiden hat. Anders beim

Da sich die älteren Hotels in der Garagenfrage meist in einer Notlage befinden, so kann hier oft durch Bildung einer Zweckgemeinschaft mehrerer Häuser die Errichtung einer gemeinsamen Hotelgarage zum