

Zeitschrift: Hotel-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 60 (1951)
Heft: 43

Heft

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: 16.08.2025

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

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

Inserate: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 60 Rp., Reklamen Fr. 2.- pro Zeile. Bei Wiederholungen entsprechender Rabatt. **Abonnemente:** Schweiz: jährlich Fr. 15.-, halbjährlich Fr. 9.-, vierteljährlich Fr. 5.-, monatlich Fr. 2.-. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 30.-, halbjährlich Fr. 11.50, vierteljährlich Fr. 6.50, monatlich Fr. 2.50. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Rp. zu entrichten. **Redaktion und Expedition:** Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff, Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon (061) 5 86 90. - Druck von Emil Birkhäuser & Cie. A.G., Basel, Elisabethenstrasse 15.

Organ für Hotellerie und Fremdenverkehr
Organe pour l'hôtellerie et le tourisme

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société suisse des hôteliers

Annonces: La ligne de 6 points ou son espace 60 centimes, réclames 2 francs par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées. **Abonnements:** Suisse: douze mois 15 francs, six mois 9 francs, trois mois 5 francs, un mois 2 francs. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 20 francs, six mois 11 fr. 50, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes. **Rédaction et administration:** Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. Compte de chèques postaux N° V 85. Téléphone (061) 5 86 90. - Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15.

Nr. 43 Basel, 25. Oktober 1951

Erscheint jeden Donnerstag

60. Jahrgang 60^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 octobre 1951

N° 43

Gedanken zur Arbeitsmarktlage

Soweit die Hotellerie ein Saisonsgewerbe ist – und das trifft für rund 90% ihrer Betriebe zu –, unterliegt ihr *Bedarf an Arbeitskräften* grossen jahreszeitlichen *Schwankungen*. Das war von jeher so und wird immer so bleiben, solange es Hotelbetriebe gibt, die nur zwei oder in der Mehrzahl der Fälle sogar nur einmal im Jahr arbeiten, in der Zwischenzeit aber geschlossen sind. Der Saisoncharakter der klassischen Hotellerie verleiht auch dem Arbeitsmarkt seine besondere Struktur: höchste Anspannung in der Hochsaison im Sommer, geringere Nachfrage nach Hotelpersonal im Winter und Frühjahr und teilweise Zwischensaison-Arbeitslosigkeit im Herbst.

Die Deckung des Spitzenbedarfes begegnete früher in der Regel keinen besonderen Schwierigkeiten, indem besonders in den Berggegenden sich immer Leute fanden, die in der Hotellerie einen lohnenden Nebenerwerb suchten, nach Saisonende aber wieder in ihre meist bergbäuerlichen Familien zurückkehrten, und die damit den gastgewerblichen Arbeitsmarkt in der Zwischensaison nicht belasteten. Die Schwankungen im Personalbedarf wurden aber auch durch die Tatsache gemildert, dass, solange auf ausländische Arbeitskräfte zurückgegriffen werden konnte, in der Sommersaison stets Angestellte in ausreichender Zahl zur Verfügung standen. Es sind uns Beispiele aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg bekannt, da es üblich war, dass Schweizer Hoteliers, die im Frühjahr und Herbst an der Riviera tätig waren, im Sommer ihre Brigaden mit in die Schweiz nahmen. Dadurch wurde eine gewisse Kontinuität in der Beschäftigung der Hotelangestellten erreicht, die sich für beide Teile – Arbeitgeber und Arbeitnehmer – vorteilhaft auswirkte.

Seit die Politik der Autarkisierung der nationalen Arbeitsmärkte immer schärfere Formen angenommen hat, bestehen diese internationalen Ausgleichsmöglichkeiten nicht mehr oder nur noch in beschränktem Masse. In der Schweiz hat man im Zeichen des gelenkten Arbeitsmarktes versucht, ausländische Arbeitskräfte nur so weit zuzulassen, als der Bedarf nicht mit inländischem Personal gedeckt werden konnte. So sehr für einen solchen Schutz auch auf der Arbeitgeberseite Verständnis besteht, so hat doch diese Praxis dazu geführt, dass die Abstimmung von Angebot und Nachfrage in bezug auf das Hotelpersonal nicht jenes wünschbare Mass an Elastizität aufweist, wie es im Interesse unseres Wirtschaftszweiges gefordert werden muss.

Von Jahr zu Jahr stösst die Beschäftigung der nötigen Arbeitskräfte auf steigende Schwierigkeiten. Auch der damit bedingte *administrative Aufwand* trägt seinen Teil zur Erschwerung der Betriebsführung bei. Ein besonderes Merkmal dieser Entwicklung liegt darin, dass es heute nicht mehr bloss für die Deckung des sommerlichen Spitzenbedarfes schwer hält, das Hotelpersonal sicherzustellen, sondern dass sich bereits auch für die Wintersaison, in der nur ein Teil der Saisonbetriebe der Hotellerie offen steht, *Engpässe* abzuzeichnen beginnen. Der Grad des Mangels ist in den verschiedenen Berufsgruppen nicht gleich, doch ist es symptomatisch, dass selbst in jenen Berufskategorien, bei denen bisher kein notorisches Unterangebot an Personal bestand, das nur durch Zuzug aus-

ländischer Arbeitskräfte behoben werden kann, die Mangelerscheinungen immer deutlicher zu werden beginnen.

Eine Erscheinung, die zu grossen Besorgnissen Anlass gibt, ist das vielfach festgestellte Nachlassen des *Leistungsniveaus* des gastgewerblichen Personals, was vom Standpunkt der Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie eine ernste Gefahr bedeutet. Die Erfahrungen vieler Arbeitgeber lassen eindeutig erkennen, dass oft Leute eingestellt werden müssen, die ihrer Aufgabe in keiner Weise gewachsen sind und die deshalb vom Hotelier nicht für eine weitere Saison engagiert werden können. Solche Angestellte belasten natürlich den Arbeitsmarkt insofern, als durch sie ein Angebot vorgetäuscht wird, das den qualitativen Anforderungen nicht genügt. Es erweist sich aber heute beinahe als unmöglich, für solche Leute einen Ersatz zu finden, der besser ist.

Die Ursachen dieser Entwicklung liegen auf der Hand. Bei der allgemeinen Konjunkturlage wenden sich die jungen Leute mit Vorliebe jenen Berufen zu, die keine grossen Kenntnisse und Fähigkeiten verlangen, aber trotzdem relativ gut honoriert werden. Die Ernüchterung dieser Leute wird nicht ausbleiben, wenn einmal die Beschäftigungs- und Verdienstmöglichkeiten in Gewerbe und Industrie wieder zurückgehen sollten und der Mangel einer gründlichen Lehre und sorgfältiger beruflicher Ausbildung sich als ein Hindernis in ihrem Fortkommen erweisen sollte. Daneben spielt auch immer noch die *Abwanderung* qualifizierter Arbeitskräfte in andere Wirtschaftszweige, die durch verlockende Angebote sich ihren noch immer grossen Bedarf an Arbeitskräften zu sichern trachten.

Die Situation auf dem Arbeitsmarkt, wie wir sie skizziert haben, erheischt dringende Massnahmen zur Ausfüllung der Bedarfslücke in *quantitativer und qualitativer* Hinsicht. Davon hängt weitgehend die *Konkurrenzfähigkeit* eines Gewerbes ab, in dem der persönliche Leistungsfaktor eine so hervorragende Rolle spielt wie in der Hotellerie.

An die Urnen!

Hoteliers! Am kommenden Wochenende fällt der Entscheid darüber, ob und wie stark Hotellerie und Fremdenverkehr in der eidgenössischen Legislative vertreten sein werden. Mehr denn je hat die Hotellerie einen Anspruch darauf, dass ihre Stimme in den eidgenössischen Räten gehört wird. Als Träger der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft dürfen ihre Interessen nicht mehr länger in den Wind geschlagen werden.

Eine wirksame Interessenwahrung ist nur möglich, wenn Männer, die aus eigener Anschauung die Bedürfnisse der Fremdenverkehrswirtschaft und deren Sorgen und Nöte kennen, in die gesetzgebenden Behörden des Landes einziehen.

An geeigneten Kandidaten, die hierfür die erforderlichen Voraussetzungen erfüllen und zudem von staatsbürgerlichem Verantwortungsföhl getragen sind, fehlt es nicht.

Darum laute die Devise: Alle Mann auf Deck! Hoteliers, Hotelangestellte, Handel- und Gewerbetreibende, Männer unseres schwer um seine Existenz kämpfenden Bergvolkes, keiner von Euch versäume am 27./28. Oktober den Gang zur Urne.

Gebt Eure Stimme den Kandidaten der Hotellerie und des Fremdenverkehrs, scheut Euch nicht, die Namen solcher Persönlichkeiten auf Euren Stimmzettel zu setzen, die nicht auf Eurer Parteiliste figurieren, aber Gewähr bieten, dass sie unentwegt für die Interessen des Fremdenverkehrs einstehen.

Um Eurer Stimme grösseren Nachdruck zu verleihen, empfehlen wir Euch, die Namen dieser Kandidaten *doppelt* aufzuführen. Kumulation ist gestattet!

Wir und unsere Sektionen empfehlen Ihnen folgende Kandidaten:

Ständeratswahlen:

Uri: Josef Indergand, Regierungsrat und Hotelier in Amsteg und im Maderatal.

Nationalratswahlen:

Bern: Jakob Friedli, Hotel Bristol und Oberland, Adelboden.
Grossrat Fritz Graf, Fürsprecher, Interlaken.
Jean Metzger, Hotel Bären, Ostermündigen
Walter Müller, Hotel Weisses Kreuz und Post, Brienz.
Grossrat Ernst Scherz, Palace Hotel, Gstaad
Grossrat Ernst Stäger, Hotel Oberland, Lauterbrunnen

Wallis: Dr. Franz Seiler, Zentralpräsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Zürich-Zermatt.

Zürich: Otto Besimo, Sekretär der gastgewerblichen Arbeitgeberverbände des Kantons, des Bezirks und der Stadt Zürich.

Gross ist die Zahl anderer Kandidaten, die sich um die Förderung des Fremdenverkehrs verdient gemacht haben und die auch für die Bedürfnisse der Hotellerie Verständnis besitzen. Wir können sie hier nicht mit Namen aufrufen. Sie sind unseren Mitgliedern zur Genüge bekannt, und wir erachten es als eine Selbstverständlichkeit, dass auch ihnen die Stimmen der Hotellerie in wohlverdienter Weise zufallen werden.

In dieser Ausgabe:



Hoteltechnik

Nr. 1 4. Jahrgang 1951

Schluss des Artikels „Moderne Wäschereianlagen“ auf Seite 12.

Wir verkennen die grossen Anstrengungen nicht, welche sowohl auf Arbeitnehmer- wie Arbeitgeberseite, zum Teil gemeinsam (Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe), für die Hebung der beruflichen Ausbildung getan werden. Alle diese Massnahmen vermögen sich aber erst im Laufe der Zeit auszuwirken. Für die unmittelbare Gegenwart sind besondere Massnahmen der Arbeitsmarktpolitik notwendig, soll es gelingen, unserem Wirtschaftszweige jene Arbeitskräfte zu sichern, die es für die Aufrechterhaltung seines Leistungsstandes benötigt. Vor allem ist zur Überbrückung der Personalkalamität erforderlich, dass die Behörden auch für die Wintersaison eine *angemessene Zahl ausländischer Arbeitskräfte* bewilligen. Als *Grundsatz* muss gelten, dass immer dann, wenn der einheimische Arbeitsmarkt nicht in der Lage ist, die Bedarfslücke sowohl in quantitativer wie in qualitativer Beziehung zu füllen, *ausländische Arbeitskräfte* vermittelt werden können. Einer Zusage aus Mitgliederkreisen entnehmen wir folgende Ausführungen:

„Wenn die zuständigen Behörden des Bundes und der Kantone die Kompetenz haben, zu gewissen Zeiten die Einreise ausländischer Arbeitskräfte zu verbieten, dann haben sie auch die Pflicht, bei Spitzenbedarf die notwendigen Leute zu beschaffen. Schliesslich steht jedem Recht und jeder Kompetenz auch eine Verpflichtung und Verantwortung gegenüber.“

Wir haben die Behörden stets auf die zunehmende Personalkalamität aufmerksam gemacht und mit Nachdruck gefordert, dass den berechtigten Wünschen der Arbeitgeber Rechnung getragen und das Notwendige zur Überbrückung der Schwierigkeiten vorgekehrt werde. Speziell mussten wir auch während der Sommersaison wiederholt beanstanden, dass die Behandlung der Gesuche allzu oft sehr schleppend erfolgt, auch wenn Schweizer Personal nicht mehr verfügbar ist, und dass sich daraus Verzögerungen und unliebsame Komplikationen in der Personalbeschaffung ergeben, die bei etwas speditiver Erledigung vermieden werden könnten.

Angesichts der tatsächlichen Entwicklung der Arbeitsmarktverhältnisse konnte man sich auch in behördlichen Kreisen der Notwendigkeit nicht verschliessen, dass die Bewilligungspraxis für ausländisches Personal gelockert werden muss. Die Behörden haben sich bereit erklärt, den Verhältnissen auf dem gastgewerblichen Arbeitsmarkt grössere Aufmerksamkeit zu schenken, wünschen aber, dass vorerst einmal abgewartet werde, wie gross der voraussichtliche Personalbedarf für die Wintersaison ist. Zu diesem Zwecke haben die Fachverbände einen Appell an das Hotelpersonal gerichtet, sich für die bevorstehende Wintersaison unverzüglich bei einer Stellenvermittlung anzumelden. Sofern bis zum 27. Oktober 1951 nicht genügend einheimische Arbeitskräfte angemeldet sind,

werden die zuständigen Behörden Bewilligungen für ausländische Arbeitskräfte erteilen müssen. Die *Union Helvetia* als massgebliche Angestelltenorganisation schreibt u. a.:

„Das Ausmass der Bewilligung ausländischer Arbeitskräfte hängt von der Höhe des Angebotes einheimischer Arbeitskräfte für die einzelnen Berufskategorien ab. Es liegt nun in der Hand der schweizerischen Angestellten, zu verhindern, dass zuviel ausländisches Personal für Berufskategorien bewilligt wird, in welchen in ausreichender Zahl schweizerische Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. Zu diesem Zwecke müssen sich alle Angestellten, die für die nächste Wintersaison eine Stelle suchen, bei einem Facharbeitsnachweis anmelden. Wenn sie das nicht tun, so sind sie verantwortlich, dass in einer zu grossen Zahl ausländische Arbeitskräfte zugelassen werden... Wir müssen heute schon kategorisch irgendwelche

Klagen und Reklamationen von seiten jener Angestellten zurückweisen, die der an sie gerichteten Aufforderung nicht oder verspätet nachkommen.“

Sollte es sich bis zu dem genannten Zeitpunkt ergeben, dass es unmöglich ist, den gastgewerblichen Personalbedarf auf dem einheimischen Arbeitsmarkt zu decken, dann kommen die Behörden um eine Lockerung der Bewilligungen für ausländisches Hotelpersonal nicht mehr herum. Dass sie dazu bereit sind, darf als Beweis dafür angesprochen werden, dass sie für die Lage des gastgewerblichen Arbeitsmarktes das nötige Verständnis aufbringen und sich ihrer Verantwortung bewusst sind.

Ombres monétaires à l'étranger?

Les questions monétaires sont en général trop compliquées et dépendent d'une trop grande multitude d'éléments pour que le commun des mortels se préoccupe ordinairement de leur évolution. Il enregistre avec surprise les dévaluations qui lui sont brutalement annoncées et auxquelles il ne s'attendait pas. Il fait d'habitude confiance à ses dirigeants qui – pour reprendre l'exemple de 1949 – proclamaient hautement qu'une telle mesure n'entraînerait pas en ligne de compte. Pourtant il est des signes qui sont de nature à angoisser, même les plus complets optimistes. Cela ne signifie pas que les causes d'une telle inquiétude soient véritablement celles qui détermineront inéluctablement une dévaluation. Mais ces sont des signes qui frappent l'imagination du profane. Nous voulons parler de la hausse générale des prix que tout le monde ressent plus ou moins fortement, et de la diminution de la valeur de l'argent qui est son corollaire. Malgré les apaisements officiels, tous les Suisses – les petits rentiers les premiers – s'aperçoivent que la valeur de l'argent dont ils disposent, soit comme capital, soit comme revenus, s'amoindrit avec une rapidité qui va hélas, s'accroître.

A côté de cela, il y a le cours des billets de banque étrangers qui est aussi un indice de l'incertitude des temps actuels. Les personnes qui voyagent, qui achètent ou vendent fréquemment des monnaies étrangères auront suivi la baisse régulière du franc français et de la livre sterling. Mais nombreux sont ceux que les cours des changes laissent indifférents. Ils n'auront consulté la partie financière de leur journal qu'en apprenant que l'Angleterre et la France éprouvaient de sérieuses difficultés économiques, et auront constaté alors avec saisissement, ces derniers jours, qu'un franc français ne représentait qu'un centime suisse et que la livre sterling, qui valait autrefois 25 francs suisses, n'en vaut plus que 10 aujourd'hui sur le marché libre. Dès lors, le spectre de l'inflation et de la dévaluation a pris une forme plus précise et hante les esprits au point qu'il faut des déclarations officielles des milieux gouvernementaux pour rétablir une sérénité et un calme nécessaires à un redressement économique et politique. Mais l'on ne peut généraliser; il faut examiner en particulier le cas de chaque pays pour tenter un diagnostic.

Der I. internationale Cocktailwettbewerb in Turin

Von Harry Schraemli

Hat man die Mixologie jahrelang als Modeerscheinung abgetan, so weiss man heute, dass sie zu einem wichtigen Zweig des Gastgewerbes geworden ist. Dass sie sich noch nicht überall als würdiges Glied der Gastronomie durchgesetzt hat, liegt weniger an der Sache selbst, als an der Art und Weise, wie sie gehandhabt wird. Die Barkeeper, diese modernen Jünger Ganymeds, üben ihren interessanten Beruf meist in einer Hast-psychose aus, die ihnen wenig Zeit lässt, kulturellen Problemen nachzuspüren. Und doch, wenn sie ihre Stellung untermauern wollen, werden sie sich früher oder später entschliessen müssen, den strengen Gesetzen der Gastronomie nachzuleben. Der Barman hat vom rein geschmacklichen und ästhetischen Standpunkt aus die gleichen Funktionen auszuüben wie der Küchenchef. Ein Koch, dem jeder Sinn für Geschmack und Schönheit abgeht, bringt es nie über den reinen Gargotier hinaus, und ein Mixer, der nicht über die gleichen Fähigkeiten verfügt, ist ein Schenkbursche, wenn auch ein sprachgewandter.

Die AIBES lädt ein

Wohl klingt die Abkürzung AIBES nicht sehr italienisch und doch handelt es sich um den Landesverband der Barmänner Italiens, der zur

La situation de la France

Rien ne semblait faire prévoir une baisse du cours du franc français puisque la France était un des pays qui avait travaillé avec le plus d'ardeur et le plus de succès au redressement et à la stabilisation de son économie. On avait vu la production augmenter régulièrement, l'abondance de biens disponibles retrouver son niveau d'avant-guerre et les recettes du tourisme permettre partiellement de compenser le déficit d'une balance commerciale qui s'améliorait. Dans le domaine des exportations, la situation était également favorable.

Dans ces conditions il est curieux d'entendre parler d'inflation, alors qu'il y a de nombreux facteurs qui permettraient de la freiner. Par contre des phénomènes intérieurs – instabilité politique – ont détourné le gouvernement des grands problèmes économiques. De plus, la spéculation a incité les détenteurs de stocks de produits agricoles ou autres à les retenir afin d'obtenir les prix qu'ils espéraient. Cela a, en fin de compte, amplifié la hausse de prix provoquée d'abord par les événements de Corée et ensuite par les besoins du réarmement. Il convient de noter que si les commandes ont été passées, la production elle-même est loin d'avoir atteint son maximum. C'est donc en France un facteur psychologique qui a exercé une influence d'autant plus forte que l'adaptation des prix et salaires avait été retardée par la richesse naturelle de notre voisine de l'ouest et la capacité de travail du peuple français. Mais, dans ce domaine, plus on attend et plus les réactions sont violentes. C'est pourquoi, depuis le début de l'année, la hausse des prix a été une des plus fortes qui aient été enregistrées en Europe pendant la même période, puisque elle varie entre 20 et 30 %. On a d'autre part relevé, pour des raisons politiques, les prix des produits industriels et agricoles, ce qui a entraîné des augmentations de salaires qui compromettent maintenant le budget de l'Etat.

La balance commerciale de la France se ressent de cet état de choses, et il est indubitable qu'un malaise assez profond règne outre-Jura. Les dernières déclarations de M. René Mayer et du chef du gouvernement, semblent indiquer que la France ne veut pas courir les

Zeit unter dem Präsidium des äusserst tüchtigen Präsidenten *Piero Grandi* steht, seines Zeichens Direktor des Hotels dei Cavalieri in Mailand. Dieser Verband lud die Barkeeper der ganzen Welt zu einem Freundschaftstreffen ein, welcher bei Gelegenheit dann jeder auch Proben seiner so oft angezwungenen Kunst zum Besten geben konnte. Jedem nationalen Verband wurde das Recht eingeräumt, sich mit höchstens 3 Mixern an der als Cocktail-Konkurrenz aufgezogenen Veranstaltung zu beteiligen. Die ausgewählten Mixer hatten ihre Rezepte im Voraus einzuschicken, und zwar höchstens 5 an der Zahl. In den Hauptsprachen gedruckte Reglemente hielten alle wichtigen Punkte fest. Laut Paragraph 5 sollten nur Rezepte eingebracht werden, die noch nirgends publiziert wurden und daher als „neu erfunden“ zu gelten hatten.

Die an uns ergangene Einladung, als Schiedsrichter mitzuwirken, war derart nett aufgemacht und enthielt so viele Rosinen, dass wir mit Vergnügen zusagten. Das Patronat über die ganze Veranstaltung, welche alle Teilnehmer vom 2. bis 7. Oktober in Turin vereinigte, hatte die weltberühmte Firma *Martini & Rossi* übernommen. Hier darf vorausgeschickt werden, dass sich die massgebenden Herren dieser Vermouth-Kellerei geradezu überboten an Liebenswürdigkeit und Gastfreundschaft. Mit fast orientalischer Gepräge wurden die verschiedenen Rahmenveranstaltungen durchgeführt. Täglich wurden 2 Bankette offeriert, die in ihrer Reichhaltigkeit nichts zu wünschen übrig liessen. Jede dazu servierte Weinfolge war ein Hochgenuss und wir mussten wieder einmal mehr feststellen, dass die Italiener vorbildliche Gastgeber sind, denen nachzueifern uns recht gut anstehen würde.

Electeurs du Canton de Vaud!

Pour le Conseil national, l'Hôtellerie a besoin de défenseurs qualifiés!
Quelle que soit la liste de votre choix portez en tête

Frédéric Tissot

Président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers
Défenseur de notre tourisme national

Un candidat indépendant, fédéraliste convaincu, non inféodé aux partis,
un homme d'action, défenseur no 1 de la cause hôtelière

Le CUMUL (double inscription du candidat) est recommandé.

Hôtellerie, paysannerie et économie nationale

Hôtelier vaudois singulièrement actif dans le cadre de notre tourisme national, M. Frédéric Tissot, de Leysin, député au Grand conseil vaudois, Vice-Président central de la Société Suisse des Hôteliers et Président de l'Association Cantonale Vaudoise des Hôteliers, a fait acte de candidature aux prochaines élections au Conseil National. Cette personnalité ne manquera certes pas d'être une force vive et constructive sous la Coupole. C'est pourquoi nous lui avons demandé certaines précisions et quelques vues en diverses matières qui ne manqueraient pas d'intéresser sans doute nos lecteurs.

C'est d'abord le problème du tourisme et de l'hôtellerie que nous avons abordé avec lui:

On ne dira probablement jamais assez, nous dit-il, combien notre hôtellerie et notre tourisme participent au développement de notre agriculture, et constituent un «allié naturel» de tous nos producteurs agricoles. Voici d'ailleurs un exemple vaudois, assez frappant, qui date de l'été 1951. Dans la région de Villars-Chesières, d'avril à mai, en dehors de la saison touristique proprement dite, la vente du lait a accusé 22 000 litres par mois. Mais en juillet et août, pendant la saison touristique, elle s'est élevée à 53 000 litres par mois! Tandis que le lait, pour la production du fromage et du beurre, est vendu à 37 cts, le lait de vente directe de consommation est à 44,5 cts net. Ces 7,5 cts de différence au profit du paysan producteur est dû, dans le cas particulier, au tourisme et à l'hôtellerie. Nous pensons que cette précision, qui se retrouve en d'autres domaines de la production agricole, suffit à relever toute l'importance que notre hôtellerie comporte à l'égard de notre paysannerie.

La situation spéciale de l'hôtellerie, sur le plan économique, n'est pas toujours comprise par les parlementaires. C'est pourquoi il est souhaitable que cette branche essentielle de notre économie nationale soit aussi représentée à Berne par des spécialistes.

Quelle est l'influence de l'automobile sur le plan touristique, avons-nous demandé à M. Frédéric Tissot?

risques d'une nouvelle dévaluation dont le bénéfice serait fort illusoire. N'entraînerait-elle pas les exportations et ne causerait-elle pas peut-être des troubles graves? La France a suffisamment donné d'exemple de ses ressources pourquoi n'puisse la condamner sur un simple malaise. Elle traverse une crise de confiance qu'un gouvernement fort et stable devrait pouvoir surmonter. S'il ne faut pas méconnaître le danger, il faut cependant faire confiance à notre voisine qui a donné des preuves si éclatantes de sa vitalité.

Die Schüttelbecher treten in Funktion

Am Morgen des 3. Oktobers wurden wir in bequemen Pullman-Cars an die Peripherie der schönen Stadt Turin gebracht, wo im feudalen Clubhaus der „Juventus“ die Konkurrenz stattfand. Aus 12 Nationen hatten sich gewitzte Mixer mit ihren Betreuern eingefunden. Gar bald fanden wir unsere Schweizer heraus, die unter der Führung von *Roger Lebel*, dem bekannten Barman vom Kulm-Hotel St. Moritz, standen. In den Wettstreit selbst griffen A. von Arx (Gstaad-Palace), U. Marlini (Palace, St. Moritz) und V. Wagner (Kronenhof, Pontresina) ein. So schön nun das Clubhaus mit seinem Gelände, in welchem ein prachtvolles Schwimmbassin auffällt, an und für sich ist, so wenig war die kleine Bar geeignet, einen solchen Anlass würdig durchzuführen. Abgesehen davon, dass das Flaschenmaterial ungeheuer viel Raum in Anspruch nehmen musste, war die technische Ausrüstung dieser Aperitifbar bedenklich einfach. Um die Unzulänglichkeit noch zu vergrössern, kam man auf die absurde Idee, gleichzeitig mehrere Mixer arbeiten zu lassen. Nach einigen Runden sah dann auch das Barbuffet wie ein Schlachtfeld aus und machte auf mich einen deprimierenden Eindruck. Wenn wir dies hier erwähnen, so nur, um bei zukünftigen Anlässen dieser Art eine Besserung herbeizuwünschen. Ein Barman, der für jedes Bröckchen Eis und für jede Spirituose schreien und gestikulieren muss, kann nicht mehr so in den Wettkampf eingreifen, wie dies uns wünschenswert scheint.

Ein weiterer Schönheitsfehler war, dass die Mixer nicht in ihrem Berufshabit auszutreten hatten, sondern in Zivilkleidung. Man stelle sich dies einmal für eine Kochkunstkonkurrenz vor!

Le cas de l'Angleterre

La livre sterling que l'on peut obtenir pour 10 francs suisses sur le marché libre donne aussi de l'inquiétude. Pour ce pays on a également parlé d'inflation et de dévaluation. La cause en est à des facteurs extérieurs, c'est-à-dire au déficit de plus de 100 millions de livres sterling pour le début de cette année, déficit qui succède à l'excédent de plus de 220 millions de livres enregistrés l'année dernière. Les réserves d'or et de dollars qui

Die Arbeit des Schiedsgerichts

Das Mixen erfolgte richtigerweise unter Ausschuss der Öffentlichkeit und selbstverständlich auch der Jury. Diese Jury war so placent, dass niemand mit den Mixern Kontakt nehmen konnte und auch so, dass eine Beeinflussung von anderer Seite unmöglich war. Eine technische Kommission überwachte wiederum das Schiedsgericht, das jeweils aus 3 Gruppen zu je 5 Personen bestand. Diese Organisation war ausgezeichnet und zeugt vom Willen des veranstaltenden Verbandes, sich der strengsten Korrektheit zu befleissigen. Den beiden Sekretären Sberze und Bob darf hier ein Kompliment gemacht werden. Flinker Kellner brachten nun jenen die Mixturen, verteilt auf 5 Gläser und stellten sie den Mitgliedern der Jury hin. Eine Nummer war das einzige Erkennungszeichen. Die Jurymitglieder hatten nun das Aussehen, den Geschmack und die Präsentation der Drinks zu beurteilen und hierfür Punkte gutzuschreiben, die von 1 bis 5 variieren konnten.

Während der Stunden, da wir selbst die Kostproben zu beurteilen hatten, fiel uns auf, dass eine gewisse „bittere Monotonie“ herrschte. Das



avaient augmenté l'année passée ont considérablement diminué depuis deux mois – on cite même le chiffre de 600 millions de dollars – alors que les deux trimestres précédant la dévaluation de 1949 n'avaient vu ces réserves diminuer que de 300 millions. Une des raisons de cet état de chose est le conflit entre la Grande Bretagne et l'Iran et la nécessité dans laquelle la première se voit d'acheter du pétrole dollar au lieu du pétrole sterling.

En Grande Bretagne aussi, les milieux officiels se défendent de vouloir dévaluer, mais, hélas, ces affirmations solennelles ne sont guère convaincantes. Il faut d'abord attendre le résultat des élections pour juger l'orientation future, politique et économique de l'Angleterre. La volonté de maintenir la livre existe, mais reste à savoir si c'est le gouvernement ou les événements qui seront les plus forts.

Et la Suisse . . .

La situation monétaire de notre pays est plus forte que jamais: nos réserves d'or continuent à augmenter et nous jouissons d'une

période de plein emploi et de haute conjoncture. Si nous voyons le coût de la vie monter, les autorités nous démontrent, chiffres à l'appui, que c'est dans une proportion plus faible que dans les autres pays d'Europe. C'est dire que la position de notre pays est temporairement favorable; nos prix ne sont plus prohibitifs et la qualité du travail et des prestations helvétiques jouent en notre faveur. C'est le cas pour nos hôtels qui ont cet été bénéficié d'une belle affluence étrangère, précisément par le fait qu'ils étaient souvent moins chers que leurs concurrents étrangers. Mais l'on n'ose songer aux conséquences que des différences de changes trop marquées pourraient avoir pour les industries touristiques si sensibles à ces phénomènes extérieurs. Il serait indispensable alors que les autorités mettent plus rapidement à exécution les promesses qu'elles avaient faites lors des dévaluations de 1949. Malgré les ombres qui planent, nous ne voulons pas voir déjà un orage se préparer et nous espérons pouvoir assister sous peu à un redressement dont l'Angleterre et la France ont déjà donné de si réconfortants exemples.

Die Verbilligung der Skischul- und Bergführertarife ein Erfolg!

Der mit der Durchführung der Aktionen Beauftragte schreibt uns:

Von der Tatsache ausgehend, dass der winterliche Fremdenverkehr in unseren Berggebieten ohne Skilauf nicht denkbar wäre und die Ausbildung von Skifahrern aus diesem Grunde eine äusserst wichtige Rolle spielt, bewilligte der Bundesrat im Dezember 1950 einen Kredit von 500'000 Fr. zur Verbilligung des Unterrichts in den Schweizer Skischulen. Die Normaltarife wurden um Fr. 1.50 je Halbtageskursion herabgesetzt und dadurch an die Taxen der Nachbarstaaten, besonders Österreichs, angeglichen, was sich ausserordentlich günstig auswirkte. Auf den Durchschnitt von fünf Nachkriegswintern bezogen, gab die bei Skifahrern und weiten Kreisen der Gebirgsbevölkerung sehr willkommene Aktion Anlass zu der

gewaltigen Frequenzsteigerung von 48,3% und einer Verdiensts Zunahme von rund 10 000 Skilehrertagegeldern.

Die Skischulen absolvierten ein Unterrichtspensum von 416'469 Halbtageskursionen. Daraus ergibt sich unter Hinzurechnung des Privatunterrichts eine Einnahmequelle von rund zwei Millionen Franken.

Im Skilehrwesen finden während der kalten Jahreszeit zahlreiche Arbeiter, Bergbauern und vor allem Bauhandwerker, die sonst weitgehend beschäftigungslos wären, eine Winterexistenz.

Dank des guten Verlaufs der Aktion wurde beschlossen, zur Verbilligung der *Bergführertarife* in der Zeit vom 15. Juli bis 30. September ebenfalls 350'000 Fr. zur Verfügung zu stellen. Die Tarifreduktion betrug 30% und war für die einzelne Besteigung auf 50 Fr. begrenzt. Der Tourist zahlte in der Regel 70% der Taxe, während der Restbetrag dem Bergführer aus Bundesmitteln überwiesen wurde. Obwohl der Sommer oft mit schlechtem Wetter aufwartete und die *Bergverhältnisse* nicht immer günstig waren, erfreuten sich die Bergführer einer durchschnittlichen Mehrbeschäftigung von 30

Prozent. In verschiedenen Kantonen kam es zu einem regelrechten Aufleben des Alpinismus. Ein bekanntes Bergsteigerdorf musste in der ersten Augusthälfte mehrmals Bergführer von auswärts zuholen.

Die Durchführung der Aktion, die eine Gesamtsubvention von 118'061 Fr. beanspruchte, vermittelte ein sehr interessantes Zahlenmaterial. Begünstigt wurden in der ganzen Schweiz 419 Bergführer, die der Kontrollstelle über 3800 Abrechnungen unterbreiteten. Die auf den einzelnen Führer entfallende Durchschnittssubvention beträgt 282 Franken und der mittlere Sommerverdienst unter Berücksichtigung der nicht subventionierten Touren schätzungsweise 1000 bis 1200 Fr.! Es zeigt sich, dass von den 700 patentierten Schweizer Bergführern den Beruf nur mehr 400 ausüben können. Das Skilehrwesen bildet heute für die Gebirgsbevölkerung eine bedeutend wichtigere Verdienstequelle als das „geführte“ Bergsteigen. Die eingegangenen Beitragsgesuche enthalten ferner interessante Angaben über die Nationalität der Alpinisten, die vorwiegend besuchten Tourengebiete und am meisten bestiegenen Hochalpenpfade unseres Landes. Die getroffene Massnahme ergab *also weniger benutzten Bergsteigern*, für diese oder jene Tour einmal einen Bergführer zu verpflichten.

Es ist nicht zu bestreiten, dass der Alpinismus dem schweizerischen Fremdenverkehr hervorragende Dienste erwiesen hat und immer noch erweisen könnte, wenn es gelingen würde, ihm seine frühere Bedeutung zurückzugeben, was im Bereiche des Möglichen liegen dürfte. Sicher war den Bergführerkategorien für Touristen und Gebirgsbevölkerung ein ansehnlicher Erfolg beschieden. Der Gesamtaufwand von 600'000 Fr. Bundesmitteln lässt sich im Vergleich zu anderen Subventionen mit bestem Gewissen verantworten. Es muss heute wirklich alles getan werden, um der Entvölkerung der Bergtäler entgegenzutreten.

Chr. Rubi

Au Comité de l'Association hôtelière du Valais

Sous la présidence de M. Albert Candrian, le comité de l'Association hôtelière du Valais s'est réuni à Sion le 3 octobre.

Tour d'horizon

Le premier objet à l'ordre du jour fut tout naturellement le tour d'horizon après la saison

kam daher, dass viele Mixer glaubten, sich den italienischen Produkten gegenüber dankbar zu zeigen. Neue Wege, die genau wie in der Küche doch immer zu suchen sind, schienen uns nicht begangen zu werden. Allerdings probierten wir nicht alle Drinks: nach 2 bis 3 Stunden war man erledigt. Im Gegensatz zu einer Weinprobe, hatte man hier die Mixtur zu schlucken. Kein Behälter war vorgesehen, um den Überfluss auszuspeien (ein offensichtlicher Mangel).

Die Schweiz führt

Am Abend des ersten Tages lagen unsere bewährten Kämpen an der Spitze und sie behaupteten diese auch im zweiten. Als man zum Finale antrat, zu dem nur noch 6 Mixer zugelassen waren, hatten wir das Vergnügen, 2 der unsrigen dabei zu haben. Dass das Wettbewerbsfieber nun recht gross war, ist einleuchtend. Die technische Kommission trug allen Umständen Rechnung und liess die Mannschaftsführer ihr Einverständnis zur Auswahl der Jury unterschreiben. Hier passierte nun ein grundlegender Fehler. Die Jury setzte sich nämlich nunmehr aus 4 Italienern und einem Ausländer zusammen und das ergab absolut ungewollt, eine Uniformierung des Geschmacks. Sicherlich ging alles äusserst korrekt zu und trotzdem war es falsch. Wenn schlussendlich ein verschlimmbessertes „Alexander-Cocktail“ als Sieger Nr. 1 hervorging, so scheint uns dies eine Prämie an die Primitivität zu sein. Vielleicht aber war es auch die gesunde Reaktion auf das viele bittere Zeug, das man den Jurymitgliedern täglich vorsetzte.

Der Einzelsieger war ein Italiener und wir mochten ihm seinen Erfolg recht wohl gönnen.

Aufmarsch der Schönheitsköniginnen

Die Firma Martini & Rossi wird von 4 Grafen Rossi di Montelera geleitet. Diese weltgewandten Herren unterliessen tatsächlich nichts, um der Veranstaltung einen grossartigen gesellschaftlichen Rahmen zu sichern. Gleich am ersten Tage schon machten wir die Bekanntheit der reizenden Miss Italia und der lieblichen Miss Piemonte. Später gesellte sich noch die Miss Adriatica hinzu, die an Schönheit nichts zu wünschen übrig liess. Zahlreiche Pressephotographen blitzten uns an und die italienische Filmwochenschau war mit einer grossen Equipe angereicht. Ein Festbankett im gutgeführten Palace-Hotel, dessen Direktor Vittorio Busole uns auf Bündnerdeutsch begrüsst, fand grossen Beifall. Preisverteilung und Schlussbankett fanden im „Principe di Piemonte“ statt und hierzu hatten sich die Grafen Rossi wiederum einen speziellen Clou ausgedacht. Mit einem Sonderflugzeug liessen sie die „Schönste“ Europas heranholen. Dass sich diese „Miss Europa“ als unsere charmante Landsmännin Jacqueline Genton herausstellte, war natürlich für uns eine der angenehmsten Überraschungen. Als sie dann der Schweizer Mannschaft einen wunderschönen Goldpokal überreichte – leider ohne Kuss – herrschte bei uns „eidgenössischer Sonnenschein“. (Ja, wir Schweizer!)

Empfang beim Stadtpräsidenten von Turin

Turin ist eine prachtvolle Stadt. Herrliche Strassen ziehen sich kilometerlang schnurgerade hin, flankiert von breiten Galerien, die ihrerseits wieder elegante Geschäfte beherbergen.

Dass der Sindaco von Turin es sich nicht neh-

men liess, die Barmänner zu einem Aperitif einzuladen, zeugt von seiner grossen aufgeschlossenheit. In seiner wohlklingenden Rede, die ein oratorisches Meisterwerk war, ging er auf die Berufsverhältnisse der Mixer ein und forderte sie auf, bei ihrer Arbeit, die sie ja in Kontakt mit Angehörigen vieler Nationen bringe, der Verständigung unter den Menschen die grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Der Barman, der vom Vertrauen der Gästefach getragene wird, könne sicherlich vieles dazu beitragen, um den Dünkel und Hass unter den Angehörigen der verschiedenen Rassen und Völker auszulöschen.

Nach diesem in der Aula des Stadthauses stattgefundenen Empfang, brachten uns die Cars nach Pension in die grossräumigen Kellereien der Firma Martini & Rossi.

Martini normal und dry

Eine halbe Autostunde von Turin weg liegt die Wiege des weltbekannten Martini-Vermouths, der wie unsere Leser wissen, dem „Martini-Cocktail“ Pate gestanden ist. Aus den kleinsten Anfängen heraus, hat sich hier ein Unternehmen entwickelt, das für den Ruhm der italienischen Erzeugnisse wirklich Entscheidendes beigetragen hat. Die Firma stellt ihren roten Vermouth, den sie als „normal“ bezeichnet, her und hat sich überdies auf den Vermouth secco, also „dry“, spezialisiert. Wir haben dort einen „Vermouth very dry“ probiert, der in Farbe, Aroma und Geschmack als eine Glanzleistung angesprochen werden darf. Die mit diesem Vermouth gemixten „Martini-Cocktails“ gewannen unbedingt an Aroma und überraschen auf das angenehmste durch ihre Klarheit. Da sie gar kein Depot enthalten, was

Tous aux urnes!

C'est samedi et dimanche que le sort de l'hôtellerie se décidera dans une certaine mesure, puisque c'est à la fin de cette semaine que seront désignés les représentants de l'hôtellerie et du tourisme aux Chambres fédérales.

Aujourd'hui plus que jamais l'hôtellerie doit pouvoir faire entendre sa voix sous la coupole fédérale. En tant que pilier des industries touristiques, cette branche économique qui nous tient tant à cœur ne doit plus voir ses intérêts sous-estimés.

Or, on ne pourra défendre efficacement l'industrie hôtelière que si l'on envoie à Berne des hommes qui connaissent les besoins, les soucis et les peines des milieux touristiques.

Nous ne manquons heureusement pas de candidats qui remplissent les conditions exigées et qui sauront être, en plus, de dignes représentants de leur patrie cantonale, sans méconnaître pour cela les nécessités supérieures du pays.

C'est pourquoi nous lançons un *pressant appel* aux hôteliers, employés d'hôtels, artisans, commerçants et agriculteurs, en un mot à toute la population des régions montagneuses qui lutte durement pour son existence, et à tous ceux à qui le tourisme et l'hôtellerie apporte une manne bienfaisante. A eux tous, nous leur disons, *n'hésitez pas d'aller voter les 27 et 28 octobre et donnez votre voix aux candidats de l'hôtellerie et du tourisme*. Faites figurer sur votre liste les noms des personnalités qui sauront défendre les intérêts du tourisme.

Sans affaiblir la force de votre parti, vous pouvez inscrire à la main sur votre liste les noms des personnes ci-dessous mentionnées. Et pour donner plus de force à votre voix, nous vous recommandons d'inscrire deux fois le nom de vos candidats. *Le cumul est autorisé.*

Vous trouverez en première page le nom d'un candidat que le canton d'Uri présente au Conseil des Etats, ainsi que les candidats hôteliers de Berne et de Zurich au Conseil national et nous indiquons ci-dessous ceux de Genève, Valais et Vaud:

Elections au Conseil national:

Genève: Fernand Cottier, Conseiller national, vice-président du Conseil administratif de la ville de Genève, Hôtel International et Terminus à Genève.

Valais: Dr Franz Seiler, Président central de la Société suisse des Hôteliers et président désigné de l'Association internationale de l'hôtellerie, Zurich-Zermatt.

Stanislas de Lavallaz, Membre du comité de l'Association hôtelière du Valais, Co-propriétaire de l'Hôtel Kurhaus à Arolla.

Vaud: Frédéric Tissot, vice-président de la Société suisse des hôteliers, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, directeur de la Société des établissements héliothérapiques de Leysin.

Tous ces candidats ont bien mérité du tourisme et de l'hôtellerie et seront nos meilleurs représentants aux Chambres fédérales. A côté de ceux-ci, nos membres et les électeurs qui sympathisent avec l'hôtellerie sauront reconnaître les autres candidats susceptibles de manifester leur intérêt aux problèmes hôteliers et touristiques et les feront aussi bénéficier des voix de l'hôtellerie.

vant à la suite de conditions atmosphériques très défavorables. La fréquentation a cependant sensiblement augmenté vers la fin du mois de juillet pour atteindre, au mois d'août, des chiffres bien plus élevés que ceux de la même période de l'année passée.

L'accroissement du nombre de nuitées pour l'ensemble du canton peut être qualifié de léger sans que l'on puisse articuler un pourcentage précis, les données générales faisant encore défaut pour le faire. *Zermatt* annonce, pour la Société des Hôtels, une augmentation des nuitées de 10%, *Verbier* a même bénéficié d'un accroissement de 20 à 25%; mais il manque le résultat de stations importantes telles que *Montana*. Une seule station accuse un recul de la fréquentation tout en enregistrant une augmentation des recettes.

Ce développement de la fréquentation serait réjouissant s'il n'était pas accompagné d'une diminution marquée de la moyenne des recettes par hôte qui ont tendance à renoncer en grande partie aux extras. Cette baisse des recettes moyennes ne peut pas être expliquée autrement que par une diminution marquée du pouvoir d'achat réservé aux dépenses dans nos établissements. On se trouve là devant un changement structurel de notre clientèle dont le pouvoir d'achat n'a pas diminué en soi, mais est affecté à d'autres buts. L'essor énorme qu'a pris le tourisme «motorisé» peut expliquer en partie cette situation. Tout en faisant abstraction de l'automobile, et de l'autocar, on assiste aujourd'hui à une augmentation folle de motos, de scooters de tout genre et de vélos. Tout ce monde motorisé n'a qu'un seul désir: parcourir un maximum de distances, voir

un maximum d'attrait naturels et dépenser un minimum pour tout ce qui n'est pas absolument nécessaire. Le logement devient alors secondaire et quant aux repas et aux boissons, une grande partie de nos hôtes emportent avec eux leur lunch ou pique-nique doublement apprécié en pleine forêt, au bord d'un lac ou sur le sommet d'une colline. C'est ainsi que nous nous expliquons cette augmentation impressionnante du mouvement touristique accompagnée de la baisse parallèle des recettes moyennes par hôte.

Problème du personnel et autres . . .

Un autre phénomène inquiétant pour notre hôtellerie consiste dans les difficultés croissantes se manifestant dans le domaine du recrutement d'un personnel hôtelier qualifié; nos jeunes gens vont de plus en plus travailler dans les barrages et sur les chantiers de constructions, et l'horaire de travail spécial de l'hôtellerie est défavorable au recrutement du personnel.

A côté de ces mauvaises surprises, l'hôtellerie valaisanne a pu constater que l'Italie et particulièrement l'Italie du Nord devient une région très intéressante pour nos stations. Les distances entre ce «réservoir touristique» et notre canton sont devenues très petites et surtout très bonnes. C'est ainsi que le grand centre industriel de la Lombardie, Milan, est plus proche du Valais que la plupart des régions suisses-allemandes. Là également, un changement de la structure touristique offre de belles perspectives vu la très bonne qualité de la clientèle italienne. C'est donc

durch eine sinnvoll ausgedachte Fabrikationsmethode und Abfüllung erreicht wird, scheinen sie auch vom wirtschaftlichen Standpunkt aus recht vorteilhaft zu sein.

Prachtvolle Kellergewölbe, die rund 10 Millionen Liter an köstlicher Flüssigkeit schützend beherbergen, erregen Bewunderung. Die Väter der heutigen Inhaber haben eine besondere Ehrung erfahren, indem man 4 gleich grosse Keller, jeder 1'600'000 Liter fassend, nach ihnen benannte. Es



avec satisfaction que le comité apprit que le directeur de l'Union valaisanne du tourisme, M. le Dr Pierre Darbellay, se rendra dans un prochain avenir en Italie pour prospecter en particulier le nord de ce pays.

Poursuivant ses travaux, le comité a pris position à l'endroit du projet de loi fédérale sur les conventions collectives de travail et l'extension de leur champ d'application par décision administrative. En ce qui concerne la première partie dudit projet, soit la réglementation des contrats collectifs, le comité s'est opposé à une loi spéciale et propose une révision des articles 322 et 323 du Code suisse des Obligations. Quant à la force obligatoire des contrats collectifs, il a adopté leur fixation définitive dans une loi; l'Association hôtelière du Valais, d'entente avec la Société centrale, revenue que la réglementation des pourboires de l'hôtellerie soit englobée dans les nouvelles dispositions.

Les élections au Conseil National

Le dernier objet important de l'ordre du jour fut consacré aux prochaines élections au Conseil national pour lequel l'hôtellerie valaisanne présente deux candidatures: M. le Dr Franz Seiler, président de la Société suisse des hôteliers et M. Stanislas de Lavallaz, membre de notre comité. On n'ignore pas que l'éminent rôle économique que notre hôtellerie est appelée à jouer sur le plan suisse et notamment sur le plan cantonal (en Valais, le produit annuel du tourisme est d'environ 50 millions) nécessite une représentation parlementaire qui, insuffisante aujourd'hui, doit permettre une défense efficace des intérêts bien compris de notre branche. Consécutif de cette nécessité, le comité de l'A.H.V. a décidé d'intervenir auprès de ses membres en les incitant à voter et faire voter pour les deux représentants proposés.

Le Dr Franz Seiler est sans doute la plus forte personnalité de l'hôtellerie suisse. Ancien directeur de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie suisse et actuellement président central de la Société suisse des hôteliers, le Dr Seiler réunit au maximum toutes les qualités nécessaires à la sauvegarde de nos intérêts légitimes. Par ses connaissances profondes de tous les besoins et de tous les rouages de notre économie, il saura non seulement défendre les intérêts de notre tourisme, mais également ceux de notre agriculture, de notre commerce et de l'artisanat; le Dr Seiler aura ainsi une influence déterminante dans les sphères fédérales aussi bien par son objectivité et son sens des réalités que par son dynamisme et son entente.

Le second candidat valaisan, M. Stanislas de Lavallaz, est également très étroitement lié à l'hôtellerie et au tourisme. C'est un spécialiste des problèmes de notre hôtellerie de montagne et un membre très apprécié de notre comité. En même temps propriétaire d'un vignoble, il connaît à fond les besoins de la viticulture et sera ainsi simultanément un défenseur qualifié et réfléchi de notre agriculture.

Nous ne doutons pas que ces deux candidatures soient pleinement appuyées par tous nos membres de manière à ce que les intérêts de notre tourisme et ceux de l'économie tout entière puissent trouver une représentation parlementaire méritée.

A. C.

Pour accroître la propagande touristique suisse aux USA

Le Conseil fédéral soumet aux Chambres un message accompagnant un projet d'arrêté fédéral qui prévoit l'octroi d'une subvention extraordinaire de 800000 fr. à l'Office central suisse du tourisme, pour la campagne spéciale de propagande actuellement organisée aux Etats-Unis d'Amérique.

Ce message souligne entre autres l'importance du tourisme américain pour la Suisse. En dépit de la «libération» du tourisme européen, les hôtels venant des pays économiquement affaiblis par la guerre et ses conséquences ne peuvent dépenser que des sommes relativement faibles pour des vacances à l'étranger. Pour quiconque connaît en revanche les conditions de séjour des touristes américains, les dépenses moyennes d'un hôtel des Etats-Unis en Suisse sont évaluées à 100 francs par nuitée. Il peut mieux que tout autre se permettre de faire en outre des achats. Il se procurera surtout des montres, des textiles et d'autres souvenirs de valeur.

En 1950, on comptait en Suisse environ 7 millions de nuitées de touristes étrangers; 9,8% soit

sind dies Cesare, Teofilo, Enrico und Ernesto Rossi. Diese splendide Firma, welche zu Beginn des letzten Jahrhunderts von Luigi Rossi gegründet wurde, unterhält heute in 14 Ländern grössere Fabriken. Allein in Italien werden jährlich einige Zehnmillionen Liter Vermouth abgesetzt. Grossartig konstruierte Maschinen können pro Stunde bis zu 3600 Flaschen abfüllen. Flinker Mädchenhände verrichten allerdings immer noch einen Grossteil der Arbeit. Vielen Familien bietet die Firma Martini & Rossi seit Generationen Arbeit und Verdienst und es ist daher kein Wunder, dass die Rossi sich eines grossen Ansehens erfreuen. Bei aller Entwicklung der Technik, spürt man hier doch überall den gesunden, lebenswerten Hauch der Menschlichkeit.

Ein weiteres Spitzenprodukt, das in Pensione geht und gepflegt wird, ist der vorzügliche, nach der Champagnermethode hergestellte, «Spumante Montelera» der uns täglich mehrere Male den Gaumen erfrischt.

Erwähnen wir hier noch den glänzenden „after-dinner-speech“, mit der uns der Unterstaatssekretär des Ausseren, Brusasca, beehrte. Dieser weitgereiste Mann gab uns das Vertrauen in das Geschick der uns so lieben italienischen Nation. Wir gesehen hat, in welcher Tröstlichkeit kurz nach dem Kriege dieses schöne Land lag, und wer sich über die enormen Fortschritte vergewissern konnte, dem ist allerdings nicht mehr bange um die Zukunft dieses fleissigen Volkes.

Schlussbetrachtung

Wir haben einige genussreiche Tage unter den Fittichen der italienischen Barmänner verbracht und sind ihnen viel Dank verpflichtet. Wenn wir uns gestatten, nachfolgend einige Punkte aufzuführen, die bei internationalen Konkurrenzen

Cours supérieur de perfectionnement pour cuisiniers en Suisse romande

D'accord avec la Direction des cours professionnels de Lausanne, la Société suisse des cuisiniers, d'entente avec les Sociétés patronales, Association cantonale vaudoise des hôteliers et la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs, organise un cours de perfectionnement particulièrement destiné aux chefs de cuisine ou éventuellement aux cuisiniers qui s'intéresseraient à l'avenir aux examens de maîtrise.

Ce cours est échelonné sur 8 semaines, à raison de 1 jour par semaine; ceci, pour permettre aux participants une meilleure fréquentation et faciliter les collègues qui n'auraient pas le loisir de s'absenter 8 jours de suite.

Le cours aura lieu les:

Mercredi, 21 novembre 1951
Mercredi, 28 novembre 1951
Mercredi, 5 décembre 1951
Mercredi, 12 décembre 1951
Mercredi, 16 janvier 1952
Mercredi, 23 janvier 1952
Mercredi, 30 janvier 1952
Mercredi, 6 février 1952

Horaires: De 8 à 12 heures et de 14 à 17 heures.

La finance d'inscription est fixée à fr. 50.-, pour toute la durée du cours. Il est entendu que les frais de déplacement et le repas de midi, sont à la charge des participants.

Le programme du cours prévoit l'enseignement des branches suivantes:

1. Calcul professionnel, prix de revient, compt. 23 h.

687000 nuitées, étaient fournies par les Américains. Mais, par rapport à l'ensemble des recettes provenant des touristes étrangers en Suisse, le bénéfice économique en fut sensiblement plus grand, si l'on tient compte de la dépense journalière d'un hôtelier américain.

Aussi, vu l'importance que revêt la venue des touristes des Etats-Unis, on peut dire que la continuation de notre campagne de propagande dans ces pays est une mesure rentable.

On calcule aujourd'hui que le taux moyen d'occupation des lits devrait être d'environ la moitié plus élevé que celui d'avant-guerre (40 à 50%) pour couvrir l'ensemble des dépenses d'un hôtel; toute propagande propre à accroître le mouvement touristique revêt donc un rôle tout particulier.

Espérons maintenant que les Chambres fédérales se rallieront à la proposition du Conseil fédéral. En parlant de la petite question de M. P. de Courten, conseiller national valaisan, nous avons dit combien il était difficile pour notre office de propagande de travailler avec les mêmes subsides qu'avant la guerre, alors que tous les frais et les dépenses ont doublé ou triplé dans le domaine de la publicité.

Ce problème et ceux que posent à nos parlementaires le rapport de la conférence de Lucerne devront être défendus comme il se doit, car il y a encore de nombreux représentants des Chambres fédérales qui méconnaissent l'importance et les nécessités du tourisme et de l'hôtellerie. C'est une raison de plus pour élever samedi et dimanche prochain les personnalités qui sont les plus capables de soutenir nos revendications.

Ausserordentlicher Bundesbeitrag für die Sonderaktion in den USA.

Der Bundesrat unterbreitet den eidgenössischen Räten auch dieses Jahr wieder den Entwurf zu einem Bundesbeschluss über die Gewährung eines ausserordentlichen Bundesbeitrages an die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung für das Jahr 1952 in der Höhe von 800000 Franken, der zur Durchführung der laufenden Sonderwerbung in den Vereinigten Staaten von Amerika bestimmt ist.

In der Botschaft zu diesem Bundesbeschluss wird auf die wirtschaftliche Bedeutung des Reiseverkehrs aus den Vereinigten Staaten für die Schweiz hingewiesen. Trotz der Liberalisierung des europäischen Reiseverkehrs werden Gäste aus den durch den Krieg und seine Folgen wirtschaftlich geschwächten Ländern nur verhältnismässig bescheidene Beiträge für Auslandsreisen aufwenden. Kenner der Verhältnisse schätzen dagegen

in Betracht gezogen werden sollten, so tun wir dies im Bewusstsein, einer schönen Sache einen Dienst zu leisten.

1. Technische Einrichtung. Es muss alles vorgekehrt werden, um den einzelnen Konkurrenten ein wirklich flottes und fließendes Arbeiten zu ermöglichen. Das Barbuffet muss möglichst gross sein. Sämtliche Flaschen sollten derart aufgestellt werden können, dass sie in Griffhöhe stehen. Es sind mindestens 3 gute Schüttelbecher, ebenso viele Mixgläser mit Sieben und Löffeln bereitzustellen. Der Vorrat an Mundeis muss so bemessen sein, dass eine ganze Wettbewerbsrunde durchgemischt werden kann. Einheitliche Gläser müssen in Hülle und Fülle vorhanden sein. (Das mangelt in Turin.) Eine neutrale Hilfskraft muss dem Mixer beigelegt werden, um für eventuellen Nachschub zu sorgen.

2. Die Wettbewerbsaufgaben. Jede Nation sollte gleich viel Teilnehmer stellen können und jeder Teilnehmer muss 3 verschiedene Drinks mixen, deren Rezepte im Voraus zu deponieren sind. Einer dieser Drinks sollte aber alkoholfrei sein und ein anderer nur aus Produkten des Heimatlandes des Mixers bestehen dürfen. Sämtliche Drinks müssten Neuschöpfungen sein. (In Turin war dies entgegen dem Reglement nicht der Fall.) Im weiteren hätte jeder Teilnehmer einen von der technischen Kommission zu bestimmenden Standarddrink zu mixen, und zwar bliebe dieser für alle Teilnehmer gleich. (Es wäre interessant festzustellen, wieviele Typen von beispielsweise „Manhattan-Cocktail“ da herauskommen würden.) Jeder Teilnehmer hätte ausserdem bei sämtlichen Drinks die gleichen Quantitäten zu mixen: im Falle von 3 Schiedsrichtern also jeweils 3 Drinks. (In Turin mischte jeder nach Gutdünken, es war also gar nicht möglich festzustellen, ob das Rezept auch quantenmässig stimmte.)

2. Correspondance 4 h.
3. Droit (loi sur la form. prof., apprent., etc.) 6 h.
4. Connaissance des marchandises 5 h.
5. Alimentation, régimes, etc. 3 h.
6. Loi sur les denrées alimentaires 3 h.
7. Connaissances générales 4 h.
8. Art culinaire 4 h.
9. Etude des menus 4 h.

Attention

Une attestation officielle sera délivrée aux participants qui auront suivi régulièrement le cours.

Dernier délai d'inscription le 10 novembre 1951 à la Direction des cours professionnels, pl. Chauderon 3, Lausanne.

Nous espérons que nombreux seront, les collègues qui voudront profiter de cette initiative en Suisse romande.

Le Comité central de la S.S.C.

Les participants recevront encore des instructions spéciales et un programme détaillé du cours. «Le Comité de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers recommande vivement à ses membres de faire connaître à leurs cuisiniers le cours supérieur de perfectionnement organisé à leur intention.

En facilitant ceux des cuisiniers qui désireraient suivre ce cours, les hôteliers contribueront utilement à faire progresser la formation professionnelle dans l'intérêt de tous.»

F. Tissot, Président de l'A.C.V.H.

die mittleren Ausgaben eines amerikanischen Touristen in der Schweiz gegen 100 Franken pro Touristennacht. Dieser Ferienstag kann es sich mehr als jeder andere leisten, auch Einkäufe zu machen. Vor allem werden Uhren, Textilien, und andere wertvolle Reiseandenken erworben. Im Jahre 1950 zählte man in der Schweiz rund sieben Millionen Logiernächte der Auslandsgäste. Davon entfielen 687000 Logiernächte oder rund 9,8 Prozent auf USA-Gäste. Ihr wirtschaftlicher Ertrag ist aber im Verhältnis zu den Gesamteinnahmen des schweizerischen Fremdenverkehrs aus dem Ausland, eben in Berücksichtigung der durchschnittlichen Tagesausgaben des amerikanischen Gastes, westlich der gewichtiger. Eine Fortsetzung der Sonderverbräug in den Vereinigten Staaten ist also angesichts der Bedeutung, die dem Reiseverkehr aus den Vereinigten Staaten zukommt, eine sich lohnende Massnahme. Wenn es heute einer durchschnittlichen Bettenbesetzung bedarf, die erwiesenermassen etwa um die Hälfte höher sein muss als jene der Vorkriegszeit (40-50 Prozent), um den Gesamtaufwand eines Hotels zu decken, so fällt der Werbung der Gäste der Frequenzsteigerung eine ganz besondere Rolle zu. Sie ist aber finanziell in die Lage zu versetzen, diese Rolle auch wirklich ausüben zu können.

Aufhebung der dänischen Reisevalutasteuer

Wie der NZZ aus Kopenhagen berichtet wird, wird eine im Beispiel des dänischen Parlaments aufgeführte im November 1950 eingeführte 20%ige Sondersteuer für Touristenvaluta mit sofortiger Wirkung aufgehoben. Die dänische Valutasteuer, die ursprünglich für die Zeit bis zum 31. März 1951 vorgesehen war, hat sich während der vergangenen Monate als ein vollkommener Fehlgriff erwiesen, dem Lande devisenpolitisch mehr geschadet als genützt und ist seit ihrer Einführung nicht nur in Dänemark, sondern auch ausserhalb des Landes, unter anderem von Seiten der Pariser Marshallplan-Behörden, dem Internationalen Währungsfonds und vor allem von den skandinavischen Nachbarländern heftig kritisiert worden. Man hat mit Recht darauf hingewiesen, dass die dänische Massnahme mit der Liberalisierung des inter-europäischen Touristenverkehrs unvereinbar sei und eine starke Zunahme des illegalen Valutahandels zur Folge haben müsse. Wie wohlgegründet diese Bedenken waren, zeigen die wiederholten Enthüllungen der dänischen Kriminalpolizei über umfangreiche illegale Devisentransaktionen während der letzten Monate und die Tatsache, dass die legalen Devisenverkäufe seit der Einführung der Steuer sowohl absolut als im Verhältnis zum Fahrkartenvorverkauf ins Ausland, der von der Be-

Eidgenössische Parlamentswahlen

Eine der Hotellerie nahestehende Nationalratskandidatur in Obwalden

Aus Mitgliederkreisen wird uns geschrieben:

Die konservative Partei von Obwalden portiert Dr. iur. Hans Ming als Nachfolger des zurückgetretenen Dr. med. vet. Odermatt. Dr. Ming ist seit 20 Jahren Rechtsanwalt, viele Jahre Staatsanwalt gewesen und seit zwei Jahren Regierungsrat und Vorsteher des Justizdepartementes. Dr. Ming stammt aus einer Hotelfamilie zur „Krone“ in Giswil. Ein Bruder ist Hoteller in Vevey, früher in Biel, und ein anderer Bruder besitzt das Hotel „Hoheneck“ in Engelberg. Seine Schwwestern führen das gut renommierte Hotel „Krone“ in Giswil. Seit 20 Jahren ist Herr Ming auch ein treuer Mitarbeiter im Anwaltsbureau von Herrn A. Ständer amstalden, Präsident des Verkehrsverbandes Zentralschweiz. Es ist zu hoffen, dass Herr Dr. Ming, dessen Herkunft und verwandtschaftliche Beziehungen zur Hotellerie Gewähr bieten, für die Probleme des Fremdenverkehrs und der Hotellerie volles Verständnis zu besitzen, am nächsten Sonntag zum Nationalrat gewählt werde.

Ständeratswahlen im Kanton Uri

Wir haben in der letzten Nummer angekündigt, dass unser Mitglied Herr Regierungsrat Josef Indergand, Amsteg, als Kandidat für die Ständeratswahlen portiert wird und dass diese Wahl, da voraussichtlich kein Gegenkandidat aufgestellt werde, als gesichert betrachtet werden könne. Soeben wird berichtet, dass die Sozialdemokratische Partei beschlossen hat, den Kampf für den durch die Wahl Dr. Muheims zum Bundesrichter freigeordneten Ständeratssitz aufzunehmen und als ihren Kandidaten Landrat Gustav Blanc, Erstfeld, zu portieren. Da es zum Wahlkampf kommt, muss die Devise lauten: Jede Stimme für Regierungsrat Josef Indergand!

steuerung ausgenommen war, zurückgegangen sind. Der Ertrag der Steuer belief sich während der Zeit vom 19. November 1950 bis zum 31. August 1951 auf 15 Millionen Kronen, während man ursprünglich mit einer jährlichen Mindesteinnahme von etwa 28 Millionen Kronen gerechnet hatte.

Neuer britischer Hotelführer für Übersee-Touristen

Die British Travel and Holidays Association wird für das Jahr 1952 einen Hotel- und Restaurantführer herausgeben, der nach ganz neuen Gesichtspunkten zusammengestellt ist. Die Association hat sich entschlossen, in diesem Führer alle Unternehmen herauszulassen, die ihrer Ansicht nach nicht geeignet sind, den Dienst zu gewährleisten, der zur Befriedigung von Übersee-Touristen notwendig ist. Während in diesem Führer bisher nur Hotels aufgenommen wurden, die Mitglied der Association waren, sollen im nächsten

Sauser

Kd. Das Weindörflein liegt in der herbstlichen Sonne. Mitten im Dorf ist ein Trottenhaus. Da schaffen die Männer und Frauen an der Keller. Süss, ganz süss fließt der Saft aus den Trauben. Alles kostet vom edlen Nass. Man nickt sich zu: Er ist geraten.

Als süßler Sauser kommt der Traubensaft zu uns. Er ist mild und begehrt. Nach einiger Zeit beginnt er zu „ziehen“, und da wird er vielfach noch begehrt. Sauser im Stadium! Man weiss das alles seit langem, jedermann weiss es. Und doch ist es allemal ein kleines Fest, wenn es so ist. Nicht vergebens gibt es Dörfer, die einen eigenen „Sausersonntag“ haben. Da geht es hoch zu in den Wirtschaften, und von ringsumher kommen Leute zusammengeströmt, eben weil es so lustig und gemächlich ist. Viele Stammtischgesellschaften verabreden zur Sauserzeit einen Bummel über Land. Man hat so drei Dinge miteinander: angenehme Gesellschaft, herbstliche Sonne und einen guten Tropfen.

Der Sauser ist eine Verheissung auf den guten Wein. Darum liegt etwas Erwartungsvolles auf der Sauserzeit. In diesen festlichen Tagen der milden, herbstlichen Sonne ist der Sauser gewissermassen der Akzent, der über allem liegt. Es ist nicht zu verantworten, ihn zu verachten. (S.P.Z.)

muss der Schiedsrichter den Grund hinschreiben. Bei Meinungsverschiedenheiten kann man auf diese Bemerkungen zurückgreifen.

7. Information der Teilnehmer. Nach jeder Wettbewerbsrunde ist den Teilnehmern das Punkteresultat mitzuteilen. Dies hat schriftlich zu erfolgen. Einsprachen können dann sofort erhoben werden und beeinträchtigen nicht nachträglich den Ablauf der Konkurrenz.

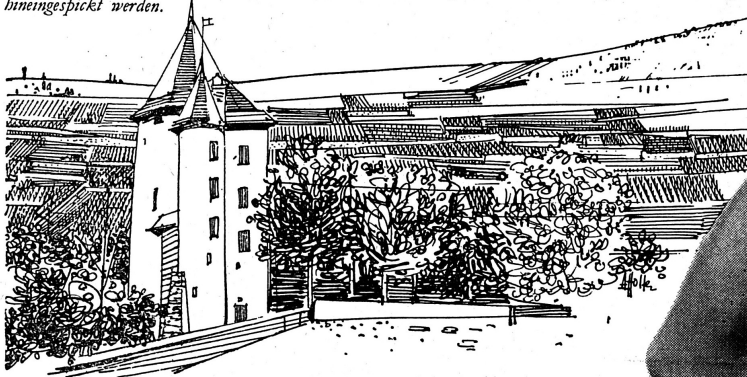
Und nun möchten wir die Schweizer Barmänner ermuntern, auch einmal in unserem Lande einen internationalen Wettbewerb von Stapel zu lassen. Wenn wir auch nicht so grosszügig auftrumpfen können, wie dies in Turin der Fall war, so können wir aber doch sicherlich den Kollegen aus anderen Ländern einige Tage Gastrecht gewähren. Eine solche Zusammenkunft kann sich nur nutzbringend für das Ferienland Schweiz auswirken.



In den Walliser Rebbergen

Wie Organisation und moderne Technik 3500 Walliser Weinbauern geholfen haben, eine Vielfalt hervorragender Weine zu erzeugen.

Wer das Wallis kennt — und wer kennt es nicht? — hat schon sein kräftiges Klima gekostet, die fruchtbare Rhoneebene, umsäumt von Hängen und Rebbergen, bewundert und, den Blick erhebend, die Schönheit der Wälder, Weiden und Gletscher erlebt. Unten im Tal Mandelbaum, Aprikosenbaum, Rebe. Oben, Lärchen, Alpenrosen, Firnschnee. Mit viel Sonne und wenig Regen ist das Wallis das Land plötzlicher Temperaturunterschiede. Man heizt die Obstgärten im Frühling, wenn der Nachtfrost droht, und im Sommer bewässert man die Reben im Kampf gegen die Trockenheit. Über und über bedecken die Reben die Hänge, terrassenförmig stocken sie sich auf, teilweise bis weit hinauf an den Berg. Es sieht wirklich aus wie eine Art Wandteppich, dem das Grün der Fendant-Trauben die Grundfarbe verleiht, während die wechselnden grünen, braunen und rostroten Farbtöne von den Rebstöcken des Pinot noir, Pinot blanc, Malvoisie, Johannisberg, Muscat, Amigne, Arvine, Humagne und Ermitage hineinspielen werden.



So offenbaren sich dem Auge die üppigen Walliser Rebberge, dem Gaumen eine Vielfalt herrlicher Weine. In diesem grossen Rebberg von 3500 Hektaren herrscht der kleine Besitz vor. Viele der Winger verfügen nur über bescheidene Mittel und ungenügende Einrichtungen. Die grosse Zahl der Winger im weiten Walliser Weinbaugebiet haben die Schwierigkeiten kennengelernt, die sich ergeben aus der Zersplitterung der Kräfte, aus dem unsicheren Absatz der Weine, dem Fehlen technischer und kaufmännischer Methoden sowie der Geldmittel. So war es im Wallis bis der Name Provins zum ersten Mal ausgesprochen wurde. Tatsächlich waren bisher die Reichtümer der Weinberge nicht ausgewertet worden. Man besass das wundervolle Instrument, die Orgel, aber es fehlte der Organist.

Provins, so hiess nun das Lösungswort für den Zusammenschluss einer grossen Zahl von Weinbauern, denn die Ziele und der Arbeitsplan von Provins entsprach ihrem Vertrauen in eine Organisation, die ihr eigenes Werk und Werkzeug sein wird. Diese Weinbauern haben nun, wie eine vollkommene Produktions-Einrichtung für sie entstand. Sie erfassten bald die grossen Vorteile der neuen Methoden in der Weinbehandlung und im Absatz. Aus dem Vertrauen einiger Tausend Winger in eine aufbauende Ordnung, aus dem Glauben an die Solidarität und die einigende Kraft, ist im Jahr 1930 die Provins gegründet worden. Dieser Verband von Weinbauern verfügt über Keller, die über zwölf Millionen Liter Wein aufnehmen können. Und zwar werden die Weine nicht wahllos eingelagert, sondern jeder wird nach Charakter, Gehalt und Eigenheit behandelt.

Ein wahres Mosaik von Reben, über das der grosse Winger Provins wacht, die Arbeit leitet, die Methoden vorschreibt und dem Charakter jeder Traubenart Rechnung trägt, auf dass er sich wiederfinde, verberlicht im Endprodukt, im Wein! Unverfälscht und ungekünstelt wird der Duft des Fendant bleiben, erzeugt durch die sonnigen Hänge, wo die Erde sich mit Stein und Fels vermischt. Dem Pinot noir wird seine schöne Farbe erhalten, ohne dem fruchtigen, kräftigen Döle etwas zu nehmen; der Johannisberg bleibt vollkommen in seiner jungen, lebendigen Spritzigkeit. Ermitage und Malvoisie bleiben ihrem fürstlichen Wesen treu. Die einheimischen Weine, die alten, typischen Walliser Lagen und Sorten, wie Amigne, Arvine, Humagne, werden sich immer voneinander unterscheiden wie die Oboe von der Klarinette, wie die Violine vom Cello. Provins lässt seine Weine nicht einstimmig singen, sie finden sich vereint zu einem vielstimmigen Chor. Gerade im Wallis, wo die « Sippschaften » der Hochtäler und Dörfer ihren Gemeinschaftssinn zum Ausdruck bringen, war Platz für eine Winger-Organisation, die den Stempel der erdbeurunden Tugenden trägt

und die, in der freiwillig angenommenen Disziplin, eine starke Stütze der Walliser Bauernschaft bildet.

WEINLESE MIT PROVINS

Die grosse Weinlese der Provins, die sich über mehr als tausend Hektaren erstreckt und Millionen von Litern ergibt, könnte gar nicht ohne bestimmte Methode durchgeführt werden. Provins teilt die Weinlese auf und regelt sie nach einem wohlüberlegten Plan. Provins besitzt zahlreiche in der ganzen Gegend verteilte Keller, und in jedem von ihnen wird der Wein der Region eingelagert. So hat Provins Weinkeller in Sitten, Leytron, Siders, Conthey, Granges, Ardon, Saint-Pierre-de-Clages, Saint-Léonard und Fully. In jeder Region erfolgt die Weinlese nach den Partellen: dem Boden, der Lage und dem Reifegrad der Trauben Rechnung tragend. Die Weinlese geschieht also gebietsweise separat, und der Ertrag wird unabhängig von allen anderen gekellert. Der Regionalismus macht sich nicht nur geltend, sondern verleiht allen Vorgängen seine eigene Prägung: der Weinlese, der Weinbehandlung, der Einkellierung. So werden in der noch kein Wein gemacht; der Wein ist flüssiges Leben, das zuerst Saffi der Pflanze von der Erde, von der Sonne und durch die Hände des schaffenden Menschen Kraft, Wärme und jene Poesie erhalten hat, die jede Tätigkeit des Bauern schöpferisch verklärt.

Eine Einzelheit bei dieser Weinlese von Provins ist besonders bemerkenswert: anstatt in Breiten müssen die Trauben unverletzt in Kisten gelesen und abgeliefert werden. Geht dabei etwas vom Malerischen verloren, gewinnt umso mehr die Weinlese selbst, denn diese Ernte bringt erhebliche Vorteile. Das Pflücken wird bedeutend erleichtert. Ferner kann eine genaue und sichere Kontrolle ausgeübt werden über Qualität, Gesundheit und Reinlichkeit der Trauben. Das ist keine Massen-Weinlese mehr; es ist die überdachte Weinlese, wo alle Risiken ausgeschaltet werden. Die Weinlese in Kisten schafft Ordnung und Klarheit für die nachfolgende Weinbehandlung. Dank dem System der Kisten-Weinlese kommen die Trauben im Zustand vollkommener Frische zur Trotte, was eine strenge Kontrolle und Auswahl nach Sorte und Qualität gewährleistet. Die Trennung der verschiedenen Weine ist klar vollzogen.



Ein hartnäckiges Märchen, genährt von gewissen Leuten, denen jeder Sinn für genossenschaftliche Produktion abgeht, behauptet, eine derartige Weinerteile leiste der Vereinheitlichung der Weine Vorschub. Das ist als wollte man sagen, die PTT habe durch die Eröffnung der Postbüros, die alle nach dem gleichen Schema arbeiten, den Charakter der Dörfer zerstört. Der wahre Freund der Dörfer und Landschaften unterscheidet Ardon von Saint-Pierre-de-Clages, Leytron von Conthey, Saint-Léonard von Granges und Sitten von

Siders. Die Arbeit des Wingers wird das ganze Jahr mit überlegten und vernünftigen Anleitungen unterstützt. Es besteht sogar ein gesunder Wettbewerb unter den Wingern, dessen Zweck es ist, sie zu ermutigen, ihre Rebberge mit einem ganz bestimmten Ziel vor Augen zu bebauen.

Es ist der Wettbewerb der « Goldkapsel », zu dem nur die besten Lagen zugelassen sind, in denen schon die weiss bezeichneten Rebstecken am Kampf um die Ehre der höchsten Qualität teilzunehmen scheinen. Von Rebberg zu Rebberg, von Keller zu Keller, über Strassen und Wege, entdeckt man, dass Provins die lokalen Begehren mit einer allgemeinen Organisation, die koordiniert und regelt, verständnisvoll einigt. Fragt man die Weinbauern, so vernimmt man, dass die Kellereien von Provins ausschliesslich die Weine der Mitglieder annehmen; dass alle Kontrollen und Grundsätze — weit davon entfernt die Weinbauern zu plagen — sie im Gegenteil angespornt und ihnen zu besseren Leistungen geholfen haben; dass auch die weniger berühmten Lagen nicht nur ungefähre Bezeichnungen erhalten, sondern Etiketten mit der Marke Provins, als Garantie für Herkunft und Qualität.



In kommerzieller Hinsicht offeriert Provins drei Kategorien von Weinen, die der Eigenart ihrer Produktion entsprechen. Auf Grund eingehender Untersuchungen des Geschmacks und der Bedürfnisse der Kundschaft sowie der reichen Erfahrung und des umfassenden Wissens um die Möglichkeiten des Weinbaues, hat Provins es für gut und richtig gehalten, die Weine des grossen Ausschanks in Literflaschen zu liefern. Diese Weine allein schon würden genügen, den Ruf der Walliser Weine zu festigen. Es sind die Weine der Serie « Alltagsflaschen ».

Alltagsflaschen

Etoile Provins, Fendant, leicht
Provignon, Fendant, fruchtig
Rapilles, Fendant, rassis
Johannisberg
Ermitage
Malvoisie
Rhonetaler « Gamay »
Döle

Die grossen Würdenträger

Domberrenwein, Fendant
Johannisberg, Grand Bouquet
Arvine, Vieux Pays
Ermitage, Grand Crn
Amigne, Raisin d'Or
Malvoisie, Sélection
Gloire du Rhône, Döle

Die goldene Kapsel

Pierrafew, Fendant
Rhongold, Johannisberg
Les Chapelles, Ermitage
Châteauvieux, Döle

La Gotta,
Marc de Döle

Unsere Weine finden Sie in jedem gutgeführten Haus.

provins

VALAIS

WALLISER WEINPRODUZENTENVERBAND, ZENTRALSTELLE SITTEN

Dann folgen Provins « Grosse Würdenträger ». Sie verdienen einen guten Platz im Keller des Kenners, der es versteht, jederzeit die richtige Flasche für den richtigen Anlass bereitzuhalten. Endlich noch, dank dem « Goldkapsel »-Qualitäts-wettbewerb, die besonderen Abfüllungen: Pierrafew, Rhongold, Les Chapelles, Châteauvieux. Ausserdem hat Provins sich die Mühe genommen, die besten Flaschen aus den ganz grossen Jahrgängen besonders zu lagern und hat damit die « Bibliothek des Mundschens » geschaffen. Mit jedem Weinjahr wird sie bereichert, älter und veredelt; diese alten Jahrgänge weisen bereits ganz hervorragende Erfolge auf.

Fahren Sie, auf der Strasse oder im Zug, der Rhone entlang hinab oder hinauf, werden Sie die Städte und Dörfer der fruchtbaren Ebene erkennen: Fully, Saillon, Leytron, Saint-Pierre-de-Clages, Chamoson, Ardon, Vétroz, Conthey, Sitten, Saint-Léonard, Granges, Siders. Gleichmässig erscheinen Ihnen die Rebberge von Martigny weg bis Leuk. Was Sie nun aber von Provins wissen, von ihren Methoden, Gedanken und Erfolgen, wird Namen voll Poesie in Erinnerung rufen. Provins hat sich auf der Höhe der schönen und gewaltigen Aufgabe gezeigt, durch eine glückliche Verbindung den Wünschen der Konsumenten und Produzenten zu dienen, eine Aufgabe die darin ihre Erfüllung findet: dem schönen Wallis Liebe zu gewinnen! Der Schlusspunkt dieser Geschichte, die beginnt beim Rebenscheiden, fortfährt mit dem Abblauen, der Behandlung, dem Bewässern und ihren Höhepunkt findet in der Weinlese und der Weinentwicklung, dieser Schlusspunkt ist das Glas Wein, das der Mahlzeit vorangeht, den Genuss einer « Raclette » unterstreicht oder in Stunden vertraulichen Gesprächs mit Freunden sein helles Licht erstrahlen lässt.

Ein Glas Wein!
Dass dieser Wein in Ihrem Glas ein Sonnenstrahl sei, wurde die Rebe von März bis Oktober ohne Unterbruch gepflegt; Winger und Liebhaber von Walliser Weinen sind sich darüber einig, dass ein einziger Name vermag, alle Kräfte zusammenzufügen: Provins.



Jahre zum ersten Mal auch solche Unternehmen aufgeführt werden, die der Association nicht angehören, vorausgesetzt, dass ihre Mahlzeiten, Zimmer usw. auf einer qualitativ nicht in Frage zu stellenden Stufe stehen und ihr gesamtes Leistungsvermögen die Überseetouristen voll befriedigt. Auch Hotels, die zur Unterbringung von Überseetouristen mit bescheidenen Geldmitteln

in Frage kommen, sollen Aufnahme in dem Führer finden, doch müssen sie wenigstens über sechs Schlafzimmer verfügen. Alle Eintragungen in den neuen Führer müssen durch einen Sonderausschuss des Verwaltungsrates der Association gebilligt werden. Irgendwelche Anzeigen von Hotels und Restaurants werden in dem Führer nicht veröffentlicht werden. s. b.

Wer ist im Hotel abgestiegen?

Zu dem Thema: „Darf die Polizei Einsicht in die Hotelbulletins gewähren?“ schreibt die „Nation“:

Wenn jemand allein oder mit jemand anderem in einem Hotel übernachtet — muss er damit rechnen, dass die Polizei dies *bekanntgibt*, es zum Beispiel in Ehescheidungsprozessen gegen ihn *ausgewertet* werden kann? Die Antwort dürfte einem „verbreiteten“ Interesse begegnen. Kürzlich war sie Gegenstand eines Gerichtsscheides.

Inhaber von Gasthöfen sind verpflichtet, Gäste, die ein Zimmer beziehen, zur Ausfüllung eines *Anmeldescheines* zu veranlassen. In einem Luzerner Ehescheidungsprozess stellte der Luzerner Richter an die *Polizeidirektion Bern* das Begehren um *Herausgabe* der bei ihr liegenden Anmeldescheine der stadtbürgerlichen Hotelbetriebe. Die Polizeidirektion Bern lehnte dies ab mit der Begründung, der Inhalt der Bulletins beziehe sich auf Tatsachen, deren Kenntnis die Polizei ausschliesslich auf Grund des *Amtsgeheimnisses* erlangt habe. Die aus den Hotelbulletins hervorgehende Lebensführung einer Person gehöre deren *Privatsphäre* an und sei daher für die Ortspolizei ein *Amtsgeheimnis*, das sie wahren müsse.

Der Appellationshof des Kantons Bern war anderer Meinung. Er bestimmte, dass die Polizeidirektion Bern die Hotelbulletins beim Gerichtspräsidenten von Bern zwecks *Einsichtnahme* seitens des luzernischen Geschworenengerichtes einreichen müsse. Als Begründung wurde angeführt, die *Hotellangestellte* seien an keine *Geheimhaltungspflicht* gebunden, der Hotelgast müsse mit der Indiskretion des Hotelpersonals rechnen, und deshalb handle es sich um kein echtes „Geheimnis“, das gefährdet würde. Zudem gehe es um kein schützenswertes Interesse; wer im Hotel die Ehe breche, wisse, dass er sich *ausserhalb der geltenden Rechtsordnung* stelle.

Die Begründung des Berner Appellationsgerichtshofes entbehrt nicht einer gewissen sagen wir einmal „Originalität“. Wohl wird der Hotelgast mit der Indiskretion des Servierpersonals rechnen müssen; da dieses ihn zumeist aber nicht kennt, spielt dies denn doch nicht die gleiche Rolle, wie wenn in Zukunft damit gerechnet werden muss, dass die Anmeldescheine der Polizei auf Verlangen zur Einsichtnahme herausgegeben werden. Und wenn die Berner Appellationsrichter die Berufung auf Amtsgeheimnis als nichtig erklären, weil „der Hotelgast sich ausserhalb der Rechtsordnung“ gestellt habe — nun, so gestattet Sagitta sich in Züchten die Frage, wie hoch der Prozentsatz der Schweizer, inbegriffen die Herren Richter, wohl sein mag, die in diesem Fall sich schon einmal „ausserhalb der Rechtsordnung gestellt haben“. „Leichtes Leben verdirbt die

Sitten“, sagt Theodor Fontane, „aber die Tugendkomödie verdirbt den ganzen Menschen“. Sagitta.

Wir haben seinerzeit das Urteil des Berner Appellationsgerichtshofes unseren Lesern kommentarlos zur Kenntnis gebracht. Offenbar, wenn wir taten es mit einem gewissen Missbehagen, denn die Begründung des Gerichtes, die Hotellangestellte seien an keine Schweigepflicht gebunden und der Hotelgast müsse mit der Indiskretion des Hotelpersonals rechnen, weshalb es sich um kein echtes Geheimnis handle, das gefährdet werde, kann doch von der Hotellerie nicht widerspruchlos hingenommen werden. Wir nehmen deshalb die Ausführungen in der „Nation“ zum Anlass, unsererseits zu diesem Thema ergänzend einiges zu bemerken.

Es gehört zu den ungeschriebenen Gesetzen der Gastlichkeit, dass die persönliche Sphäre des Gastes im Hotel vor jeder Indiskretion geschützt ist. Der *Hotellangestellte* übernimmt denn auch mit der Anstellung eine absolute *Disziplinspflicht* gegenüber allem, was mit dieser individuellen Sphäre des Gastes zusammenhängt. Es fehlte gerade noch, dass ein Hotellangestellter Dritten gegenüber auszusagen berechtigt wäre, wer, eventuell wer mit wem im Hotel abgestiegen ist oder andere Beobachtungen breit zu schlagen, die der Gast als einen Eingriff in seine persönliche Freiheit betrachten müsste. Die Anerkennung eines solchen Aussageredes würde dem Spitzelsystem im Hotel Tür und Tore öffnen. Verstösse gegen diese Disziplinspflicht seitens des Hotelpersonals bilden für den Hotelier einen Grund zur Entlassung, denn es ist mit der Führung einer Hotelbetriebs einfach unvereinbar, dass Hotellangestellte die persönlichen Verhältnisse der einzelnen Gäste auskundschaften und darüber Drittpersonen Mitteilungen machen, die den Interessen des Gastes zuwiderlaufen.

Nun wird vom bernischen Appellationsgericht weiter geltend gemacht, dass kein zu schützender „Interesse“ vorliege, denn wer im Hotel ehebreche, stelle sich ausserhalb der Rechtsordnung. Dem ist entgegenzuhalten, dass auch derjenige, der *ausserhalb* des Hotels die Ehe bricht, sich *ausserhalb* der Rechtsordnung stellt. Das Hotel ist keine Stätte, wo solche Verstösse gegen unsere Rechtsordnung sich einer besonderen Begünstigung erfreuen. Ein Hotel, das diesen Namen verdient, hält auf *strikte Beachtung seiner Hausordnung*, die es nicht zulässt, dass das Haus zu einem Absteigequartier wird. Das Schweizer Hotel hält in dieser Beziehung jeder Kritik stand.

Andererseits ist es aber auch keine Besserungsanstalt, die den Gast in bezug auf sein sittliches Verhalten innerhalb der vier Wände seines Zimmers prüft. Das tut auch der private Zimmervermieter nicht, und erst recht nicht unterliegt einer solchen Kontrolle, wer im Hotel „Zur grünen Wiese“ absteigt. Wir haben in unserem Lande auch keine Sittlichkeitspolizei, die überall herumstübert, wo der erwähnte Verstoß gegen die Rechtsordnung vorkommen könnte, um die Sünder vor den Kadi zu bringen. Also lasse man auch das Hotel vor solchen Nachforschungen frei und *missbrauche nicht das Hotelbulletin für einen Zweck, der ihm nicht zugehört*. Das Hotelbulletin ist ein Mittel der fremdenpolizeilichen Kontrolle. Wenn es auch noch in den Dienst der Sittlichkeitskontrolle gestellt wird, dann müsste dieser Zweck gesetzlich verankert sein. Selbst wo dies der Fall sein sollte, so wäre doch auch zu sagen, dass diese Kontrolle nicht zu einer Verdächtigung jedes Mieters eines Doppelzimmers führen darf, sondern lediglich das *prophylaktische* Ziel verfolgen soll, die Hotelrezeptionen zu gesteigerter Aufmerksamkeit anzuspornen, auf dass diese *keine Doppelzimmer wissentlich an Nicht-Ehepaare abgeben*. Weitergehende Massnahmen, die in die höchst persönliche Sphäre des Bürgers eingreifen, sind des Staates unwürdig und auch nicht geeignet, irgend etwas zur Hebung der Moral beizutragen. Wir halten deshalb die Urteilsbegründung des Appellationsgerichtshofes des Kantons Bern als verfehlt und erachten die Stellungnahme der Berner Polizei, die eine Einsichtnahme in die Hotelbulletins unter Berufung auf das Amtsgeheimnis ablehnt, als richtig u. begründet.

AUSLANDSCHRONIK

Lohnerhöhungen im britischen Hotel- und Restaurantgewerbe

Der von der Regierung eingesetzte zuständige Lohnausschuss hat beschlossen, die Forderungen der Angestellten auf Lohnerhöhungen zu bewilligen, obwohl 2000 Arbeitgeber in den letzten Monaten sich gegen eine solche Erhöhung ausgesprochen und ihre Stellungnahme dem Ausschuss mitgeteilt hatten. Die jetzt vom Ausschuss vorgeschlagene Erhöhung beträgt wöchentlich 10 Schilling für männliche und 7 Schilling 6 Pence für weibliche Angestellte, ganz gleichgültig, ob diese Angestellten Trinkgelder erhalten oder nicht. Es handelt sich hierbei um Betriebe, die eine Schankerlaubnis für alkoholische Getränke besitzen.

Der Ausschuss beschloss weiter, dass die Hotel- und Restaurantbesitzer nach wie vor nur zwei Schillinge für die tägliche Beköstigung der im Dienst befindlichen Angestellten anrechnen dürfen, die nicht in dem Unternehmen wohnen und wöchentlich 2 Schilling 6 Pence mehr für Angestellte, die zugleich auch im Betrieb selbst logieren.

Von der Entscheidung des Ausschusses werden etwa 8000 Unternehmen des britischen Hotel- und Verpflegungsgewerbes in Grossbritannien be-

Guide suisse des hôtels 1952/53

Délai pour l'envoi des corrections

1^{er} novembre 1951

Nous prions les membres de communiquer au bureau central de la S.S.H. jusqu'au 1^{er} novembre au plus tard toutes les corrections qu'ils voudraient voir apporter dans l'édition 1952/53 du Guide suisse des hôtels aux indications les concernant. Il n'est pas prévu de modification générale des prix. A l'exception des corrections relatives au nom, numéro de téléphone, dates d'ouverture, etc., les autres éventuels changements, ceux de prix en particulier, doivent être — pour les membres des sections — approuvés par les sections compétentes. C'est pourquoi il convient de les communiquer directement aux présidents ou aux secrétaires des sections.

troffen. Zuverlässigen Schätzungen zufolge werden jährlich etwa 2 Millionen Pfund notwendig sein, um die Mehrkosten zu decken.

Diese vom Ausschuss empfohlenen Lohnerhöhungen gehen jetzt zur Unterschrift an den Arbeitsminister, und man erwartet, dass die Arbeitgeber den Minister bitten werden, die Unterzeichnung auszusenden und eine Abordnung der Hoteliers und Restaurantbesitzer zu empfangen, die mit ihm die durch die Lohnerhöhungen geschaffene Lage besprechen wollen. Es wird schon jetzt angedeutet, dass, sollten die Empfehlungen des Ausschusses tatsächlich in Kraft treten, viele Hotels und Restaurants gezwungen sein würden, ihre Tarife weiter zu erhöhen.

Wie aus den Verhandlungen des Lohnausschusses, der aus Vertretern der Arbeitgeber, Arbeitnehmer und sogenannter Unparteiischer zusammengesetzt ist, weiter bekannt wird, haben die Repräsentanten der Unternehmer eine Lohnerhöhung für Angestellte, die keine Trinkgelder erhalten, zugestimmt. Sie vertreten jedoch die Auffassung, dass es ungerecht und unlogisch sei und gegen die Interessen des Publikums, insbe-

ENZIAN APERITIF

SUZE

köstlich, erfrischend, beliebt!

Winterthur
UNFALL

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Vergünstigungen

für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Einzelunfall-, Dritthaftpflicht- und Unfallversicherungen für das Personal.

Per Frühjahr 1952

Zürcher Apartment-Haus mit Restaurant

an seriösen, fachlich tüchtigen und kapitalstarken

Hotelier-Restaurateur

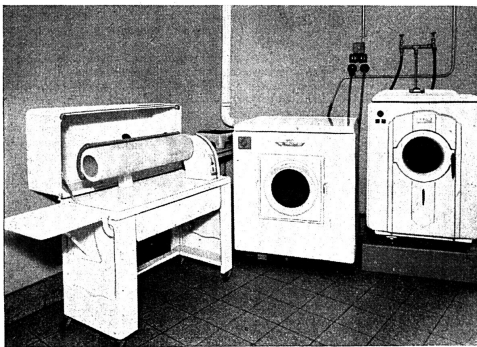
zu vermieten. Nur bestausgewiesene Interessenten wollen sich melden unter OFA 768 Z Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.



LEA & PERRINS la première et véritable Worcestersauce!

Ne demandez pas simplement une Worcestersauce, mais exigez LEA & PERRINS

Vous pouvez l'obtenir chez tous les grossistes et dans tous les grands magasins de comestibles



BENDIX-Wäscherei im Restaurant Landolt, Genf.

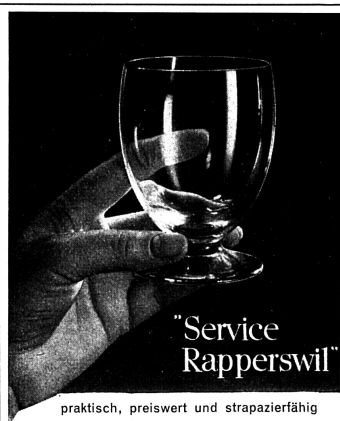
60% Einsparung

an Wäschepesen und an Wäscheverschleiss dank der schonenden Behandlung mit

BENDIX

dem einfachsten, sparsamsten und meistgekauften Waschautomaten der Welt. Der ganze Waschvorgang wickelt sich automatisch ab und kann jedem Gewebe angepasst werden. — Das Modell „Gyramatic“ mit Wassersparvorrichtung ist am Boden nicht zu befestigen. — Verlangen Sie Prospekte über unsere verschiedenen Waschautomaten, Wäschetrockner, sowie Hotelier-Referenzen und Vorführung durch:

Aarau: Brühlmann-Siebenmann; Basel: Karl Enderle AG., Elisabethenstrasse 15; Käteba AG., Elisabethenhof; Bellinzona: Miro Vescovi; Bern: Hans Christen & Co., Seilerstrasse 3; Biel: Suri AG., Kanal-gasse 3; Chur: Lichtwerke & Wasserversorgung; Clarendon-Vevey-Montreux: Sté. Romande d'Electricité; Freiburg: Bregger, Zwimperl & Co.; Genf: Elite Industrielle, Cité 15; Lausanne: Maurice Weber, 8, rue de la Tour; Lugano: G. Nino Conti & Figlio; Luzern: Frey & Co., Kauffmannweg 12; Pruntrut: Périalet & Pétignat; St. Gallen: Schmidhauser-Ruckstuhl; Schaffhausen: A. Streit & Co.; Sitten: René Nicolas; Winterthur: Hasler & Co., Marktgasse 70; Zürich: Applications Electriques S.A., Manessestr. 4.



praktisch, preiswert und strapazierfähig

Wein- und Wasserbecher, optisch Fr. -.65
Römer, 2/10 geeicht, optisch Fr. -.95
Liqueurgläser in sämtlichen Grössen
10 % Spezialrabatt

Hansfah
GLASHALLE RAPPERSWIL

Für alle ändern Gläserarten verlangen Sie bitte Offerte.
Abteilung für Grossbedarf. Tel. (055) 218 55

On cherche pour petit hôtel de montagne à 1 heure de Lausanne

bonne cuisinière

Installations modernes. Faire offres avec prétentions à Hôtel Dent de Lys, Les Paccots c/Châtel-St-Denis.



Stellen Sie auf AVORIO-Reis um! Bezugsquellennachweis durch das Verkaufsbüro für RISO AVORIO in der Schweiz Setreidefloeken AG., Lenzburg.

sondere der Überseetouristen, vorstossen würde. Kellnern, Kellnerinnen, dem Garderobepersonal usw., die Trinkgelder erhalten, ebenfalls eine Lohnhöhung zu gewähren.

Der Spruch des Lohnausschusses hat in Arbeitgeberkreisen eine starke Verbitterung ausgelöst. Das Fachblatt „The Caterer and Hotel Keeper“ nennt den Spruch „eine traurige Entscheidung“ und vertritt die Ansicht, dass jetzt die Gefahr nähergerückt sei, dass die ganze Struktur der Abmachungen vollständig zusammenbrechen würde. Eine Verlautbarung der British Hotels and Restaurants Association und der Caterers' Association wendet sich gegen die Anschauung des Lohnausschusses, nach der sich die Arbeitgeber keine erhöhten Unkosten für die Verpflegung der Angestellten anrechnen dürfen, obgleich die vor vier Jahren festgesetzte Summe im Jahre 1951 vollkommen unzureichend sei; denn es sei lächerlich, zu erwarten, dass Hoteliers heutzutage ihren Angestellten drei Mahlzeiten am Tage für sage und schreibe zwei Schilling verabreichen könnten.

s. b.

Der Kampf um höhere Hotelpreise in England

Auf die bestehenden Hotelpreise in Grossbritannien hat jetzt ein Generalangriff begonnen. Die „British Hotels and Restaurants Association“ hat ihren Mitgliedern eine Denkschrift zu gehen lassen, die ihnen helfen soll, ihren Gästen die Gründe für eine Erhöhung der jetzigen Hotelpreise klar zu machen. Die Broschüre ist unter dem Titel „Das Schreckgespenst des Hoteliers“ erschienen und wird an die Mitglieder der Association zu einem geringen Preise abgegeben, um sie so in die Lage zu versetzen, möglichst umfangreichen Gebrauch von ihr zu machen.

Die Broschüre legt klar, dass die Hotelunkosten in Grossbritannien im Jahre 1950 172% über denen im Jahre 1938–1939 lagen, während die Hoteltarife durchschnittlich lediglich um 100% erhöht worden sind. Im Jahre 1951 haben die Unkosten sogar eine weitere bedeutende Erhöhung erfahren. Viele Saison-Hotels, die im Jahre 1938 für Logis und Verpflegung täglich 10 Schilling 6 Pence berechneten, versuchten jetzt, ihren Gästen eine volle Pension noch für 20 bis 21 Schilling zu geben, während entsprechend der höheren Unkosten wenigstens 27 Schilling 6 Pence berechnet werden sollten.

Die Hotels and Restaurants Association verschliesst natürlich nicht ihre Augen vor den Schwierigkeiten, mit denen viele Saison-Hotels bei einer Preiserhöhung zu kämpfen haben werden. „Viele Hotelinhaber“, so heisst es in der Broschüre, „werden abgeneigt sein, das volle Ausmass der Unkostenerhöhung auf die Gäste abzuwälzen. Denn sie wissen genau, wie alle Schichten der Bevölkerung durch die Erhöhung der Lebenshaltungskosten betroffen worden sind. Es muss indessen festgestellt werden, dass kein Hotel seine Leistungsfähigkeit auf der Preisgrundlage des Jahres 1950 aufrechterhalten oder gar eine Verbesserung der dargebotenen Leistungen durchführen kann. Die Hoteliers, die den Versuch machen, das zu tun, werden den Ruf

der Hotelindustrie gefährden und schliesslich selbst geschäftlichen Selbstmord begehen.“

Die Association sieht davon ab, genaue Einzelheiten für eine Erhöhung der Tarife festzulegen oder in Vorschlag zu bringen, da die Betriebsverhältnisse in den Hotels ganz verschiedenartig liegen. Sie unterstreicht weiter, dass ein gesunder Wettbewerb, ein freies Unternehmertum und Leistungsfähigkeit die wirksamsten Mittel sind, um die Preise und den Standard der Hotels auf einer vernünftigen Grundlage zu halten. Die Broschüre erinnert schliesslich die Gäste daran, dass, um die Preise der Saisonhotels so niedrig wie möglich zu bemessen, es der beste Weg sein würde, die Feriensaison nicht auf zwei oder drei Sommermonate zu beschränken, sondern auch auf das Frühjahr und den Herbst zu verteilen. Für die Durchführung dieser Idee wird schon seit langem von den zuständigen Stellen gekämpft; doch muss gesagt werden, dass ihre Anstrengungen bisher vergeblich waren.

s. b.

Annual Meeting of the Netherlands Hotel Association

The National Hotel Association in the Netherlands held its annual meeting on September 19–20 last aboard the 20,000 ton liner „Willem Ruys“ of the Royal Rotterdam Lloyd in Rotterdam.

In his report on the hotel situation in this country the president, Mr. J. G. Meyer, pointed out that the necessity of raising the prices owing to the steadily increasing costs, coinciding with the decreasing paying power of the customer, has placed the hotel industry in a dilemma, which is very difficult to solve. He recommended to maintain at least the present price level by more efficient exploitation and by other suitable measures.

Mr. Meyer made a strong plea for free enterprise in the field of the hotel industry. *Interference of the Government* in the hotel business should not go further than is unavoidable in connection with the national economic situation.

The burden on the hotel industry, he stated further, has already risen to such an extent as to endanger prosperity. This is all the worse as the country is losing its attraction for foreign tourists as an „island of cheapness“ in Europe. *Competition* in the touristic market is becoming keener, so the Government should realize the fact, that the profit it gets from the taxes on the hotel industry direct and indirect are lost manifold by the decrease in profits from foreign tourist money.

Speaking about the *renovation and modernization* of the hotels, the president made it clear that the industry should not depend on the Marshall aid as a sort of panacea. The help from America for economic reconstruction has come to an end and from now on we shall have to sail the boat ourselves.

The remarkable results of private enterprise in the matter of *reconstruction of hotels* shown since the end of World War II make us confident of the future, provided we are not hampered too much by circumstances beyond our power.

Appel au personnel d'hôtel

Les bureaux de placement des associations professionnelles constatent que les inscriptions de candidats suisses font défaut pour diverses catégories d'employés. Bien que la saison d'été soit terminée, il n'est pas facile de trouver des employés indigènes qui cherchent des emplois vacants. La rareté des offres de personnel est en partie imputable au fait que de nombreux employés saisonniers attendent trop longtemps pour faire parvenir leur inscription pour la prochaine saison d'hiver.

Toutefois, les contrats de travail de la saison d'hiver doivent être déjà signés ces prochains jours. C'est pourquoi, un pressant appel est adressé au personnel suisse pour qu'il s'inscrive jusqu'au samedi, 27 octobre 1951, au plus tard auprès d'un bureau de placement des associations professionnelles de l'industrie hôtelière. S'il n'y a pas assez de main-d'œuvre indigène annoncée, les autorités compétentes devront accorder des permis de travail à la main-d'œuvre étrangère.

Les inscriptions d'employés qui cherchent une place doivent être envoyées immédiatement aux offices suivants:

Service de placement de la Société suisse des hôteliers:

Bâle, Gartenstrasse 112, Tél. (061) 58690,
Lausanne, Galeries Benjamin-Constant, Tél. (021) 239258.

Service professionnel de placement de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs,
Zürich, Gotthardstrasse 61, Tél. (051) 256607.

Service de professionnel de placement de l'Union Helvetia:

Lucerne, Adligenswilerstr. 22, Tél. (041) 25553,
Lausanne, rue Caroline 2, Tél. (021) 224048,
Zürich, Freigutstrasse 10, Tél. (051) 235427.

In conclusion, Mr. Meyer characterised the *International Hotel Association* as an institution by which the hotel industry as a whole can be strongly stimulated. Its power in quantity and quality should, therefore, be increased steadily and this depends on the interest and co-operation shown by the national organizations and their members.

Der luzernische Fremdenverkehr im September 1951

Befriedigende Ergebnisse

(ovb) Mit einem Logiernächtetotal von 8100 wurde der Vorjahresmonat um 19% überflügelt. Mehr als drei Viertel der erzielten Logiernächte fielen auf ausländische Gäste. Das Eidg. Trachtenfest und verschiedene Versammlungen grösserer Gesellschaften haben dazu beigetragen, dass erstmals auch die Logiernächte *schweizerischer* Besucher einen Gewinn von 14% ausweisen.

Die durchschnittliche Bettenbesetzung erreichte 62 Prozent gegenüber 52% im Vorjahre und 56% im September 1949.

Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt für schweizerische Gäste 1,8 Tage (2 Tage). Der Rückgang ergibt sich aus den weiter oben erwähnten kurzfristigen Veranstaltungen. Die ausländischen Gäste hielten sich durchschnittlich 2,7 Tage in Luzern auf (2,3). Die Erhöhung ist durch das starke englische Gäste-Kontingent zu erklären, indem die Briten zu jenen Besuchern zählen, die sich am längsten bei uns aufhalten (durchschnittlich 4,7 Tage).

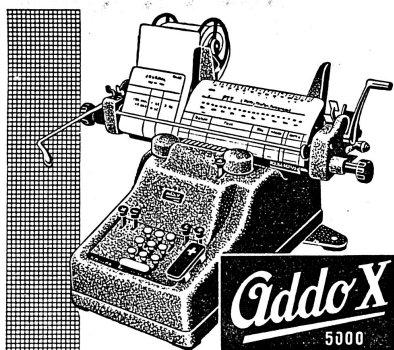
Nach Nationen unterschieden, standen wiederum weitaus an oberster Stelle die Gäste aus Gross-

britannien. Der Gewinn an Logiernächten beträgt hier gegenüber dem Vorjahresmonat 64%. Es folgten die Gäste aus USA. (– 19%). In den nächsten Rängen stehen die Deutschen (+ 24%), Italiener (+ 6%) und die Belgier (– 31%). Der Rückgang der Besucher aus Belgien ist eine Erscheinung, die seit dem April festgestellt werden muss. Sie ist vor allem zurückzuführen auf den wachsenden Auto-Tourismus und den Wettbewerb der zurzeit besonders begünstigten Länder Österreich und Spanien.

Katalog über die in den ERP-Ländern erhältlichen Hotelbedarfsartikel

Wie wir in Nr. 23/1951 der Hotel-Revue bekanntgaben, war unsern Mitglieder Herrn Karl Krebs, führender Hotel Krone in Solothurn, von der ECA. (Economic Cooperation Administration), d. h. der Marshallplanverwaltung, die ehrenvolle Mission übertragen worden, in den verschiedenen Marshallplan-Ländern und auch in der Schweiz eine Liste aufzustellen über alle Bedarfsartikel der Hotellerie, welche in den erwähnten Ländern erhältlich sind mit Angabe der Lieferfristen, sowie auch mit den nötigen Erhebungen über die beim Import solcher Waren zur Anwendung gelangenden Zölle.

Das Ergebnis dieser Erhebungen ist nun in einem „Catalog of Hotel Equipment available in ERP Countries“, in englischer und französischer Sprache, zusammengefasst, der uns von der amerikanischen Gesandtschaft in Bern zur Abgabe an unsere Mitglieder gratis zur Verfügung gestellt wurde. Dieser Katalog enthält eine Liste der Berufsverbände und -Gruppen, welche die Hersteller von Hotelbedarfsartikeln in den ver-



RUF-Saldierbuchhaltung

mit ADDO X 5000

Verblüffend rationell arbeitend dank zahlreicher Exklusivvorteile. Alle Konfi sind stets saldiert und aufaddiert. Einfaches Drehen der Steuerscheibe ermöglicht 4 verschiedene Arbeiten.

Verlangen Sie bitte ausführlichen Prospekt über ADDO X 5000.

RUF-BUCHHALTUNG

Aktiengesellschaft Zürich / Löwenstrasse 19
Tel. (051) 25 76 80

NEU ERSCHIENEN

Leitfaden des Maitre

LE GUIDE DU MAITRE D'HOTEL

von J. Rey - 9. Auflage

Standardwerk in Taschenformat für Kellner, Küchenpersonal und Hotelbüro

Enthält auf 340 Seiten mehr als 1500 abgekürzte kulinarische Formeln (Beschreibung der auf den Menüs figurierenden Gerichte). Ferner Anleitung für die Zusammenstellung von Menüs, für richtiges Tranchieren, Weinservice etc.

Preis Fr. 13.— inkl. Wust.

HOTELIA - VERLAG, GSTAAD

Zu verkaufen

von Privathaushalt: 2 gleiche

Lederkanapee

(moderne Form), mit je drei losen Sitz- und Rückenissen, mit tabakfarbenem Wollvelourbezug, tadellos Zustand. Ca. 215 cm lang, 92 cm tief und 66 cm hoch. Pro Kanapee ca. Fr. 800.— Geeignet für Hotels. Zu besichtigen bei Firma Knechtel & Kahl AG, Rämistrasse 17, beim Bellevue, Zürich.

On cherche bon

Gardemanger

place à l'année, bien rétribuée, brigade. Offres avec copies de certificats et prétentions de salaire au Buffet de la gare, Fribourg.

Gesucht in Jahresstelle nach Basel: nette, jüngere, tüchtige

Buffettochter

Französisch unerlässlich. Eintritt 1. evtl. 15. November. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre D 7 2493 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gordon's
Stands Supreme

Sole Distributors for Switzerland

JEAN HAECKY IMPORTATION S. A., BALE 18

une machine à café

Express, électrique, contenance: 8 litres, marque HGZ, neuve. Prix avantageux. S'adresser à B. Broggi, entrepreneur, Delémont.

31-jähriger, tüchtiger

Küchenchef

z. Zt. Hotel Ascona, Ascona, sucht Winterengagement, evtl. Jahresstelle. Erstklassige Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Saucier oder Gardemanger in Grossbetrieb nicht ausgeschlossen. Offerten mit Lohnangeben mündlich erbeten an Rudolf Lüscher, Case Golf, Ascona (Tic.).

Insrieren bringt Gewinn

40jähriger Mann,

ledig, gelehrter Koch. Beruf auf ärztlichen Rat nicht mehr ausübt, als Kleinhändler selbständig. Deutsch und Französisch geläufig (in der Westschweiz auf Verkaufsfahrten), rasche Auffassungsgabe, Menschenkenntnis, freundlicher Umgang.

sucht Stelle in Hotel

vorzugsweise, wo ihm Gelegenheit zum **Vorwärtskommen** geboten wird. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten unter Chiffre F M 2898 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelinhaber Sommersaison sucht für Wintersaison

Hotel-Restaurantleitung Herr-Koch

Spreche vier Sprachen. Offerten sind zu richten unter Chiffre A. 70403 X. an Publicitas, Genf.

Reise- u. Verkehrsbureau-Dienst

Spezialkurs 7.–9. November 1951

Kursleiter: Dr. Schütz, Dir. Verkehrsbureau, Luzern. – Referenten: Prof. Dr. Hunziker, Dir. S. Bittel, Vize-dir. F. Niederer, SZV., A. Pöckel, Wagon-Lits Cook u. a.

Ausk. Tel. (041) 25551. Anmeldung bis 29. Okt.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Chef de cuisine français

hautes références, cherche place de préférence saison d'hiver. Alex Giuliano, Blvd. de la Roseraie 5, St. Jean du Var, Toulon (Var).

Der Tagwen Netstal verpachtet ab 1. April 1952 das bestrenommierte

Gasthaus Rhodanenberg

vorn am Klöntalsee gelegen, mit zwei Restaurants, Kellnern und Trinkhalle, 11 Fremdenbetten. Dazu gehören ca. 2,5 ha Wiesland und Stall. Die Pachtbedingungen können von der Gemeindekanzlei Netstal bezogen oder dort eingesehen werden. – Schriftliche Offerten von Bewerberinnen mit Fähigkeitsausweis sind bis 3. November 1951 an Herrn K. Auer-Brunner, Gemeindepräsident, Netstal, zu richten.

HOTEL avec Café-Restaurant

à vendre dans station du Valais en grand développement: 78 chambres, 100 lits. Très grosses recettes. Vue imprenable sur lac et les Alpes, à 10 minutes du tram. S'adr. Berger, Gd-Pont 10, Lausanne.

Hotel-Pension

tenu depuis 30 ans par même famille, à vendre près Lausanne, 55 chambres; garage. Vue imprenable sur lac et les Alpes, à 10 minutes du tram. S'adr. Berger, Gd-Pont 10, Lausanne.

chiedenen ERP-Ländern umfassen, Angaben über die Einfuhrzölle und in Tabellenform die Liefermöglichkeiten aus jedem einzelnen Land, aufgeteilt nach Warengattungen.

Diejenigen Mitglieder, welche diesen Katalog zu erhalten wünschen, können ihn kostenlos beim Zentralbureau des SHV, beziehen.

Im weitem hat uns die amerikanische Gesellschaft in Bern eine Broschüre in französischer Sprache, betitelt: „L'Industrie Hôtelière aux Etats-Unis“, rapport d'un groupe d'experts européens, publié par l'Organisation Européenne de Coopération Economique, in beschränkter Anzahl zur Verfügung gestellt. Solange vorrätig, gibt unser Zentralbureau den Mitgliedern auch diese Broschüre gratis ab.

Herr Krebs gibt uns bekannt, dass er am 15. August dieses Jahres die Leitung der Firma *Erhard, Gredig Erben, Veltliner Weine, Davos*, übernommen hat.

ZAHLUNGSVERKEHR

Grossbritannien

Zuteilung von Reisezahlungsmitteln an nicht in Grossbritannien niedergelassene Personen

Nach einer Mitteilung der Schweizerischen Gesellschaft in London teilt die Bank of England mit Wirkung ab 15. Oktober 1951 an in Grossbritannien nicht niedergelassene Personen eine „basic allowance“ bis zum Betrage von 30 Pfund für Reisen nach Ländern ausserhalb des Sterlinggebietes zu. Sie ist bereit, in gewissen Fällen eine Zuteilung bis 100 Pfund zu gewähren. Die britischen Banken haben alle Gesuche von in Grossbritannien nicht niedergelassenen Personen an die Bank of England weiterzuleiten. Bei solchen bis zu 30 Pfund wird die Bewilligung in der Regel automatisch gewährt, während Begehren für höhere Beträge eine sorgfältige Prüfung erfahren.

Wie die Schweizerische Verrechnungsstelle dazu wissen lässt, kann die Einlösung von zugunsten in Grossbritannien nicht niedergelassenen Personen ausgestellten Reisekreditdokumenten in der Schweiz ohne weiteres erfolgen, da sie in den Rahmen der Konvention zwischen der Schweizerischen Verrechnungsstelle und den ermächtigten Banken sowie der Bestimmungen der Schweizerischen Verrechnungsstelle über die für den Reiseverkehr aus dem Sterlinggebiet festgesetzte Freigrenze fällt.

ID/SFV.

VERANSTALTUNGEN

Kurs über Metalle in Service und Küchenbetrieb

Wir machen unsere Mitglieder noch einmal auf den eintägigen Kurs über Metalle in Service und Küchenbetrieb aufmerksam, am 6. November im Konferenzsaal des Hauptbahnhofs Luzern stattfindend. Es ist zu hoffen, dass dieser Kurs aus Mitgliederkreisen gut besucht werde. Interessenten sind gebeten, sich unverzüglich anzumelden an das Seminar für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen, Bahnhofplatz 7, St. Gallen. Für alle weiteren Angaben verweisen wir auf die Programmpublikation in den Nummern 41/42 der „Hotel-Revue“.

Kurs für Reise- und Verkehrsbureaudienst

Am Mittwoch, den 7. November, beginnt unter der Leitung von Herrn Verkehrsdirektor Dr. Ed. Schütz an der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern (Montana) ein dreitägiger Kurs für Reise- und Verkehrsbureaudienst. Das Kursprogramm sieht vor:

Mittwoch, den 7. November: Referate von Herrn Siegfried Bittel („Die gegenwärtige, fremdenverkehrspolitische Lage der Schweiz“), Dr. Ed. Schütz („Übersicht über die Werbemittel im Fremdenverkehr“), Mr. Arthur Pochon, Délégué commercial des Agences Wagons-Lits/Cook en Suisse („L'agence de voyage et ses multiples activités“).

Donnerstag, den 8. November: Praktische Hinweise zur Gestaltung der Fremdenverkehrswerbung, Beurteilung von Werbendrucksaat, Übung im Entwerfen von Inseraten und Gestalten von Prospekten; Referent: Herr Walter Kern, Reklamemanager, Uttwil, gefolgt am Nachmittag von einer Einführung in die Druckverfahren, Papier- und Farbenkunde, usw. durch Betriebsleiter E. Pfefferli, mitanschliessender Betriebsbesichtigung.

Freitag, den 9. November: Behandlung organisatorischer Fragen eines Verkehrsbureaus durch Herrn Dr. Ed. Schütz. Referat von Herrn Prof. Hunziker: „Der Sozialtourismus, seine Erscheinungsformen und Konsequenzen“. Referat von Herrn Fl. Niederer: „Public relations und Verkaufsmethoden“.

Das Kursgeld beträgt Fr. 50.—, Anmeldeschluss 29. Oktober.

TOTENTAFEL

Hans Jost †

Mitten aus einem arbeitsreichen Leben verschied am Sonntag früh nach kurzer Krankheit Hans Jost, Concierge, im Hotel Euler, Basel.

Der Verstorbene, der 1882 als Sohn eines Entlebucher Bauern zur Welt kam, wandte sich schon in jungen Jahren der Hotellerie zu. Er begann seine Laufbahn im Hotel National in Luzern. Unter der strengen Leitung des heute 85jährigen Oberdivisionär von Pfylfer erhielt er jene Ausbildung, die ihn im Verkehr mit den Gästen zu einem jener Hotelangestellten stempelte, die im In- und Ausland weitgehend zum guten Ruf des schweizerischen Gastgewerbes beigetragen haben.

Im Jahre 1905 trat er, nachdem er seine Kenntnisse im Auslande erweitert hatte, als Bahnkondukteur in die Dienste des Hotel Euler. 1918 übernahm er die Stellung des Concierges, um diesen für das Wohlergehen der Gäste so massgebenden Posten bis zu seinem Tode mit voller Hingabe zu versehen. Seine Lebenswürdigkeit, seine Zuverlässigkeit und nicht zuletzt seine menschliche Güte und Treue trugen in hohem Masse dazu bei, dem Hotel eine Jahr für Jahr wiederkehrende Stammkundschaft zu verschaffen. Arbeitgebern, Mitarbeitern und Gästen wird er unvergesslich bleiben.

FACHLITERATUR

Lika-Lieferantenkatalog für das Hotel- und Gastgewerbe 1951/52

Im Verlag der Schweizerischen Industriebibliothek ist kürzlich der LIKA 1951/52 erschienen, dieses Fach-Nachschlagewerk und Bezugsquellenverzeichnis für das Gastgewerbe, das sich durch grosse Vollständigkeit und sorgfältige Ausstattung auszeichnet. Die vorliegende dritte Spezial-Ausgabe greift im redaktionellen Teil aus der Fülle der aktuellen Probleme einige der wichtigsten heraus, wobei speziell die Frage der Um- und Neubauten in den Vordergrund gerückt wird. Architekt Max Sütterlin erblickt im Individuellen die Stärke unserer schweizerischen Hotels und Gaststätten. Zahlreiche Illustrationen vermitteln einen Begriff vom Erneuerungswillen in der Hotellerie und im Gastgewerbe. Über die *Hotelerneuerung als Kernproblem der schweizerischen Fremdenverkehrspolitik* orientiert ein fundierter Aufsatz von Redaktor Ad. Pfister. Das steuerrechtliche Abschreibungsproblem mit besonderer Berücksichtigung des Gastwirtschaftsgewerbes behandelt C. A. Bärlocher, und verschiedene Versicherungsfachmänner vermitteln in einer gemeinsamen Abhandlung einen Überblick über die Versicherungsarten im Hotel- und Gastgewerbe. Aus der Gastperspektive stellt Dr. F. Galler die Frage: „Was erwartet der Gast in Hotels und Gaststätten?“ und Willy Brenneisen spricht unter dem Titel: „Immer wieder an die Küche denken!“ einer vernünftigen Küchenplanung das Wort. Der Wert dieser Beiträge ist unbestritten. Ob aber eine allzu häufige Neuausgabe dieses Fach-Nachschlagewerkes einem Bedürfnis entspricht, möchten wir bezweifeln, da ja jede Neuausgabe ausser dem textlichen Teil grundsätzlich nichts Neues zu bieten vermag.

AUSKUNFTSDIENST

Unnütze Propaganda!

Zur Zeit reisen wieder Vertreter ausländischer Verlagsfirmen in der Schweiz herum, die für Werbeerzeugnisse, wie Adressbücher etc., Inserate und Eintragungen werben. Da es sich in den meisten Fällen um eine wertlose Propaganda handelt und die klebige Adressbücher niemals unsern Hotelführer, der schliesslich das beste und zweckmässigste Hoteldressverzeichnis ist, ersetzen können, möchten wir unsern Mitgliedern davon dringend abraten, Aufträge zu erteilen und das Geld für unnütze Reklame auszugeben.

AUS DER HOTELLERIE

Hotelverkauf

Das in schönen Parkanlagen gelegene Hotel *Bavaria* ist dieser Tage aus dem Besitze der Erbschaft Hofweber an die Firma J. Küng & Co., Lebensmittelhandel in Bern, übergegangen. Mit ihren 80 Fremdenbetten soll die Liegenschaft weiterhin als Hotel betrieben werden. In Interlaken begrüsst man es, dass die Bavaria ihrem Zwecke nicht entfremdet werden soll, waren doch auch Interessenten da, die das Gebäude niederlegen und das Areal der Baulücke erschliessen wollten. — Die Bavaria ist 1888 durch den Bierbrauer Hofweber errichtet worden und wurde bis heute von dessen Nachkommen mit Auszeichnung geführt.

DIVERS

Die Schlaf-Fauteuils in den Douglas DC-6B der Swissair

Gleichzeitig mit dem Inkrafttreten des Winterflugplanes wird es der Swissair möglich sein, ihre Gäste, die den Atlantikkurs nach New York benützen, mit einer neuen Bequemlichkeit zu überraschen:

32 äusserst komfortable Schlaf-Fauteuils werden die 50 Sitze in der geräumigen DC-6B-Kabine ersetzen. Sie werden den Passagieren erlauben, angenehm wie in einem Bett zu schlafen. Die Konstruktion dieser bequemen Schlaf-Fauteuils wurde speziell durchstudiert, um den Reisenden nicht nur ein Maximum an Komfort, sondern auch ein bestmögliches Ausruhen während des Fluges zu bieten. Da die Fauteuils den Körperformen angepasst sind, lässt sich reisen, ohne zu ermüden.

Durch die kleinere Anzahl von Sitzen steht den Passagieren zudem in der Kabine mehr Platz zur Verfügung.

Des agents de voyage américains reçus à Chillon

Nous avons annoncé dans notre dernier numéro que Montreux s'appretait à recevoir des membres de l'ASTA qui tiendra son congrès annuel cette semaine à Paris. Voici comment le «Journal de Montreux» décrit la réception que Montreux a réservée aux représentants des agences de voyages américaines.

Un premier groupe arriva à Montreux vendredi peu après midi, après avoir visité Zurich, Lucerne et Interlaken. De la gare où les avait amenés un train spécial du MOB, des cars du garage Montreux-Excursions les conduisirent à Chillon, glorieux dans sa parure d'automne.

Après une rapide visite des lieux — d'abord filmés et photographiés par ses éminents touristes — on passa à table dans la salle des chevaliers où pétillait un immense feu de bois. Cependant que le jardinier du Cercle, M. Fillettaz, avait veillé à la bonne ordonnance de la décoration florale, les employés du Palace avaient dressé le couvert sur de longues tables. C'est de bon appétit que l'on dégusta le repas préparé au Palace et qui comprenait notamment, une choucroute garnie (plaisamment baptisée «plat préféré des baillifs bernois») et un délicieux dessert («sables de crème des Rochers-de-Naye»). Un orchestre champêtre mettait la note folklorique qu'aiment les Américains, cependant que divers Montreusiens les initiaient aux charmes de la station.

A l'issue du repas, M. Châtelan, municipal, représentant les autorités de la Ville, souhaita la bienvenue à tous ces hôtes. On entendit également M. Jaussi, président du Comité de propagande de l'Office du Tourisme (qui offrit cette réception) et M. Escher, l'aimable guide du groupe. Deux des participants tinrent à remercier l'hospitalité qui leur avait été offerte.

Une même manifestation fut organisée le lendemain en l'honneur d'un deuxième groupe de membres de l'ASTA qui se félicitèrent d'avoir visité les rives du Léman.

Transport des autos par le tunnel du Simplon

Les chemins de fer fédéraux et les chemins de fer italiens de l'Etat ont décidé de tenir compte, dans le calcul de la taxe, des conditions particulières qui régissent au Simplon et qui obligent l'automobiliste à confier sa voiture au rail entre Iselle et Domodossola, c'est-à-dire sur un parcours autre que celui du tunnel proprement dit. Comme il s'est révélé impossible de transférer de Domodossola à Iselle les opérations de chargement et de déchargement, le prix de transport des automobiles à huit places entre Brigue et Domodossola a été ramené de 43 à 36 francs.

Die Fremdenverkehrsinteressenten beim Bundesrat

Am 17. Oktober empfing eine Dreierdelegation des Bundesrates, bestehend aus Bundespräsident von Steiger und den Bundesräten Escher und Nobs, die Vertreter einiger am Fremdenverkehr besonders interessierter Kantone: Bern, Uri, Obwalden, Freiburg, Graubünden und Wallis und Delegationen des Fremdenverkehrsverbandes und des Schweizer Hotelier-Vereins zu einer Besprechung, die der Prüfung von Massnahmen zur Behebung des Fremdenverkehrs, besonders im Hinblick auf die kommende Wintersaison 1951/52, gewidmet war.

In anerkennenswerter Weise hat Herr Regierungsrat Seematter als Vertreter der Kantone die Leitung der Delegation übernommen. In einem sehr eindringlichen und überzeugenden Vortrag wies er auf die Bedeutung des Fremdenverkehrs für die gesamte Volkswirtschaft, insbesondere für die Gebirgsregionen hin und begründete die Notwendigkeit der in einer Eingabe des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes formulierten Vorschläge.

Die Delegation des hohen Bundesrates nahm die von den Vertretern der Kantonsregierungen, des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes und des Schweizer Hotelier-Vereins vorgebrachten Anträge zu wohlwollender Prüfung entgegen.

Le Conseil fédéral et les problèmes touristiques

Le 17 octobre, une délégation de trois membres du Conseil fédéral, délégation composée de M. de Steiger, président de la Confédération, et de MM. Escher et Nobs, conseillers fédéraux, a reçu en conférence des délégués des cantons spécialement intéressés aux problèmes touristiques, à savoir: Berne, Uri, Obwalden, Fribourg, Grisons et Valais, et des délégations de la Fédération suisse du tourisme et de la Société suisse des hôteliers. La conférence était consacrée à la discussion et à l'examen des mesures proposées pour améliorer le tourisme, spécialement pendant la prochaine saison d'hiver 1951/52.

En tant que représentant des cantons, M. Seematter, conseiller d'Etat, a pris avec bonheur la direction de la délégation. Dans une allocution, très instante et très convaincante, il sut relever l'importance du tourisme pour l'économie nationale et en particulier pour les régions montagneuses. Il modifia la nécessité et l'urgence des mesures préconisées dans une requête commune de la Fédération suisse du tourisme et de la S.S.H.

La délégation du Conseil fédéral a accepté les propositions présentées par les représentants des gouvernements cantonaux, de la Fédération suisse du tourisme et de la Société suisse des hôteliers, en assurant que ces suggestions seraient examinées avec bienveillance.

Letzte Meldung

War das nötig?

Herabsetzung der deutschen Kopfquote auf 420 DM

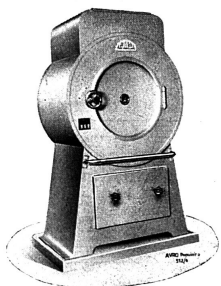
Wie wir vernehmen, ist die deutsche Kopfquote für Privatreisen ins Ausland von 600 DM auf 420 DM herabgesetzt worden. Eine solche reduzierte Zuteilung ist für den Wintertourismus absolut ungenügend. Es ist vorauszusetzen, dass sich die Schweiz damit nicht abfinden wird, da schon die bisherige Kopfquote von 600 DM unzureichend war.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod
Insertenteil: E. Kuhn

Das Gemüse der Woche

Endiviensalat, Karotten, Sauerhau.

Vor zehn Jahren

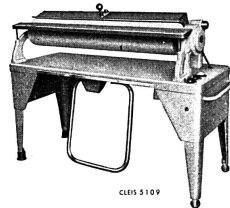


Avro dry tumbler

Schweizer Fabrikat

waren Tumbler zum wirtschaftlichen Trocknen von Wäsche in der Schweiz beinahe unbekannt. — Die Firma **Albert von Rotz, Ing., in Basel**, darf den Anspruch auf Popularisierung des Tumblers in der Schweiz erheben. — Intensive Forschungen auf Unschädlichkeit und Sterilität der Wäsche, lufttechnische Versuche und Aufklärungen haben bewirkt, dass **Avro-Dry-Tumbler** in Spitätern, Anstalten, Hotels, Wäschereien, industriellen Betrieben, Kinderheimen, Wohnkolonien und Privathäusern unentbehrlich geworden sind. — Wenn heute in der Schweiz täglich über 200 Tonne Wäsche in **Avro-Tumbler** getrocknet werden, beweist dies, dass das Trocknen im Tumbler eine Selbstverständlichkeit geworden ist. — An Hand ihrer jahrelangen Erfahrungen baut die Firma Tumbler für Klein- und Grossbetriebe, in diversen Grössen und Heizarten. — Über die Lieferung hinaus steht ein vorbildlicher Servicedienst mit fachmännisch geschultem Personal zur Überwachung aller Anlagen zur Verfügung. — Unverbindliche Beratung und Projektierung.

ALBERT von ROTZ, INGENIEUR, BASEL 12
TUMBLER-BAU TELEPHON (061) 42452 / 4230



Neues, patentiertes Modell!

Bügelmaschine

1 Meter Walzenlänge
Elektrische Heizung 3500 Watt • Elektromotor
Preis Fr. 1960.—

WASCHMASCHINEN • ZENTRIFUGEN • MANGEN

A. Cleis AG., Sissach

Wäschereimaschinen-Fabrik

Gegründet 1872

Telephon (061) 74207

Die Hotelwäscherei

Von Herrn Meier, dipl. Ing. ETH., Zürich

Schon vor 20 Jahren und besonders wieder in der Kriegs- und Nachkriegszeit haben bedeutende, der Hotellerie und dem Verkehr nahestehende Persönlichkeiten (Münch, Cottier usw.) immer wieder auf die Wichtigkeit gut eingerichteter und wirtschaftlich geführter Nebenbetriebe im Hotel hingewiesen. Mit der guten technischen Einrichtung soll die Senkung der Betriebskosten erreicht werden. Auch der immer noch fühlbare Mangel an qualifiziertem Personal kann durch Anschaffung vermehrter rationeller Maschinen bis zu einem gewissen Grade gemildert werden.

Ein solcher Nebenbetrieb im Hotel ist die Wäscherei. Auch in kleineren Häusern werden darin schon beachtliche Kosten umgesetzt. So ist z. B. bei einer Bettenzahl von 50 und 80% Belegung die zu reinigende Wäsche ca. 45 000 kg im Jahr, und die Kosten bei einem Einheitspreis von ca. 60 Rp./kg betragen ca. Fr. 27 000.— pro Jahr. Bei grösseren Bettenzahlen und Hotels höherer Kategorie wachsen diese Zahlen entsprechend an. Daraus ist ersichtlich, dass Einsparungen von 10—15%, welche in vielen Fällen im Bereich des Möglichen liegen, schon ansehnliche Beträge ausmachen. Diese bilden einen bedeutenden Beitrag an die Abzahlung von Neueinrichtungen.

Um den Hotelier über die Erneuerung oder Neuanschaffung einer Wäscherei nach heutigen Gesichtspunkten zu orientieren, soll in nachstehenden Zeilen auf die verschiedenen Faktoren und Gesichtspunkte eingegangen werden. Ein erster grundlegender Faktor ist der *Wascheinfluss*.

Dieser beträgt nach verschiedenen Untersuchungen ca. 3 bis 5,5 kg pro Gast. Dabei steigt der Anfall mit der höheren Kategorie des Hotels. Da nach den statistischen Unterlagen einem Gast durchschnittlich 3 Übernachtungen entsprechen, so kann obige Zahl auch mit ca. 1—1,8 kg Wäsche pro Übernachtung ausgedrückt werden. Mit diesen Angaben kann ein erster Anhaltspunkt über die Grössenordnung des Anfalles von schmutziger Wäsche gefunden werden. Eine Nachkontrolle durch Nachwägen während einiger Wochen und Vergleichen mit der Belegung ist jedoch sehr nützlich. Der Anfall schwankt je nach Ansprüchen der Kundschaft oft wesentlich, ferner auch je nach der Saison, Art des Hotels und ob Personalwäsche mitgewaschen wird. Eventuell kommt noch Restaurant-Wäsche dazu. Die Maschinengrössen sind nach den Maximalmengen zu bemessen.

Aus dem Anfall der schmutzigen Wäsche können nun die *Maschinengrössen* bestimmt werden, wobei auch die Anzahl der Waschtage zu berücksichtigen ist. Als erstes Beispiel sei ein Hotel mit ca. 50 Betten angeführt:

Anfallende Schmutzwäsche ca. $50 \times 0,8 \times 3 = 120$ kg/Tag im Durchschnitt.

Es soll nun zweimal pro Woche gewaschen werden, d. h. am Montag für die vorhergehenden Tage; Freitag, Samstag und Sonntag mit meistens etwas höherer Belegung und am Freitag für die Tage: Montag, Dienstag, Mittwoch und Donnerstag mit etwas niedrigerer Belegung. Die Wäsche pro Waschtage errechnet sich damit zu ca. $3,5 \times 120 = 420$ kg. In den Nebenbetrieben des Hotels muss mit der Zeit auch mit normalen Arbeitszeiten, d. h. ca. 48 Stunden pro Woche gerechnet werden. In 8—8,5 Stunden pro Tag lässt sich eine Waschmaschine durchschnittlich sechsmal füllen. Damit bestimmt sich die Maschinenfüllung und Grösse mit: $420 : 6 = 70$ kg. Im allgemeinen ist die Bett- und Tischwäsche des Hotels nicht stark beschmutzt, so dass in den meisten Fällen eine saubere Wäsche erzielt wird, wenn man für 1 kg Trockenwäsche ca. 10 l Trommelfüllung rechnet. Im vorliegenden Fall benötigt man also einen Trommelfüllung von $70 \times 10 = 700$ l. Einen solchen weist eine Maschine mit 800-mm-Innentrommel-Durchmesser und 1400-mm-Trommelfüllung auf.

In kurzen Gleichungen übersichtlich zusammengestellt sieht die Berechnung folgendermassen aus:

1. *gesamter wöchentlicher Schmutzwäscheanfall* =
 Bettenzahl $\times$ Besetzungsziffer $\times$ Schmutzwäschezahl $\times$
 Wochentage $\div$ Personalwäsche
 dabei ist die Besetzungsziffer bei 80% = 0,8
 die Schmutzwäschezahl = $3-5,5$ kg/Gast
 der Anfall an Personalwäsche = $3-4$ kg pro Kopf und Woche.

2. *Gesamtleistung pro Waschtage* =
 gesamter wöchentlicher Schmutzwäscheanfall
 Anzahl der Waschtage pro Woche

Dabei haben sich über die Zahl der wöchentlichen Waschtage gewisse Erfahrungswerte herausgebildet, welche die Beschäftigung des Personals und die Rentabilität berücksichtigen:

für kleine Betriebe, d. h. ca. 30—50 Betten
 = 1—2 Waschtage pro Woche
 für mittlere Betriebe, d. h. ca. 50—70 Betten
 = 3 Waschtage pro Woche
 für grössere Betriebe, d. h. ca. 70—200 Betten
 = 5 Waschtage pro Woche

3. *Fassungsvermögen der Waschmaschine*
 Dieses entspricht der Gesamtleistung pro Waschtage, dividiert durch die Anzahl der Beschickungen.
 Die Anzahl der Beschickungen kann in Hotelwäschereien mit neuzeitlichen Einrichtungen zu ca. 6 angenommen werden.

4. *Verhältnisszahl von Fassungsvermögen zu Innentrommelgrösse* =
 1 : 10 für Hotel-Bett- und Tischwäsche, Coiffeur-
 wäsche und ähnliches
 1 : 12 für Personal-Bettwäsche, Leibwäsche und ähnliches
 1 : 14—15 für Küchenwäsche und ähnliches.

Dabei ist zu berücksichtigen, dass die in der zweiten und dritten Zeile genannten Kategorien nur in verhältnismässig geringer Menge anfallen. So zeigte eine praktische Untersuchung von 9 Waschmaschinen folgende Wäschearten:

5 Maschinen = Leintücher
 1 Maschine = Decken- und Kissenanzüge
 1 Maschine = Tischwäsche
 1 Maschine = Küchenwäsche
 1 Maschine = Leibwäsche.

Als zweites Beispiel sei ein Hotel mit 100 Betten einer höheren Kategorie und 80% Belegung berechnet.

Gesamter wöchentlicher Schmutzwäscheanfall:
 Gäste ca. $100 \times 0,8 \times 5 \times 7 = 2800$ kg
 Personal ca. $50 \times 4 = 200$ kg

total ca. 3000 kg
 Gesamtleistung pro Waschtage $3000 : 5 = 600$ kg
 Fassungsvermögen der Waschmaschinen $600 : 6 = 100$ kg

Für praktische Zwecke wird dieses Fassungsvermögen in 2 Maschinen unterteilt, d. h. ca. 80 kg und 20 kg. In der grossen Maschine werden die grossen Posten Bett- und Tischwäsche gewaschen, so dass eine Verhältnisszahl von 1 : 10 angenommen werden kann, was einer Maschine mit 800 l Innentrommelfüllung entspricht oder 800 mm ϕ und 1600 mm Länge. Die kleine Maschine wird hauptsächlich für Küchen- und Leibwäsche benutzt, weshalb ein Verhältnis von 1 : 15 angewendet werden muss. Eine Maschine mit 650 mm ϕ und 1000 mm Länge ergibt ca. 22 kg Füllung. Die Maschinengrössen sollen eher reichlich gewählt werden, da nicht jedesmal eine ganze Füllung mit gleichartiger Wäsche möglich ist.

Die übrigen Maschinen werden aus obigen Zahlen auf ähnliche Art bestimmt, z. B. *Zentrifugen*: Die üblichen Zentrifugen können mit den folgenden ungefähren Mengen Trockenwäsche beladen werden:

Korbdurchm. in mm	500	600	700	800	1000	1200
Trockenwäsche in kg	10	16	23	35	55	89
Wäsche mit 45% Feuchtigkeit	13	21	30	45	72	115

In der 3. Linie ist noch das Wäschegewicht angegeben, wie es im praktischen Betrieb aus der Zentrifuge herauskommt. Diese Zahlen können verwendet werden, um die Ladung der Zentrifuge zu kontrollieren.

Bei kleineren Anlagen wird die Grösse der Zentrifuge zu $\frac{1}{2}$ bis $\frac{1}{3}$ des Fassungsvermögens der Waschmaschine gewählt. In grösseren Anlagen können 12 bis 14 Füllungen pro Waschtage bei achtstündiger Arbeitszeit angenommen werden.

Für die oben genannten Beispiele ergäben sich folglich nachstehende Zentrifugen:

Hotel mit 50 Betten:
 Fassungsvermögen der Waschtrommel 70 kg
 $\frac{1}{2}$ davon = 35 kg, daraus ergibt sich: 1 Zentrifuge mit 800-mm- ϕ -Korb.

Diese muss $420 : 35 = 12$ mal gefüllt werden. Die nächstkleinere Zentrifuge von 700 mm ϕ ergäbe: $420 : 23 = 18$ malige Füllung, was zu viel ist.

Hotel mit 100 Betten:
 Gesamtleistung pro Waschtage 600 kg
 2 Zentrifugen mit 700 mm ϕ ergeben $2 \times 23 = 46$ kg pro Ladung; folglich sind im Tag $600 : 46 = 13$ Ladungen nötig.
 Es dürfte jedoch vorteilhafter sein, zu der grossen Waschmaschine eine Zentrifuge mit 800 mm ϕ zu wählen, da diese deren Inhalt in 2- bis $\frac{2}{3}$ mal bewältigen kann.

Nach Verlassen der Zentrifuge ist die Nassbehandlung der Wäsche abgeschlossen und es folgt nun der *Trocknungs- und Bügelprozess*. Dabei muss beachtet werden, dass im Hotel ca. 80—85% glatte Wäschestücke, wie Bett-, Tisch- und ein Teil Küchenwäsche anfallen, während nur 15—20% sperrige Stücke, wie Berufsmäntel, Berufskittel, Hosen, Leibwäsche vorkommen. Wie schon oben gesagt, sind von 9 Waschmaschinenfüllungen ca. $7\frac{1}{2}$ davon glatte Stücke. Die glatten Stücke werden nach Möglichkeit direkt von der Zentrifuge weg in der *Mange* in einem Arbeitsgang getrocknet und gebügelt. Die Leistung der Mange kann nicht auf 8 Arbeitsstunden im Tag verteilt werden, weil zuerst eine Waschmaschine voll gewaschen und zentrifugiert werden muss. Auch benötigt eine Menge zum Vorwärmen von Mulde, Walze und Belag mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Berechnung der Arbeitsleistung einer Menge sieht deshalb folgendermassen aus:

Erforderliche stündliche Leistung der Mange =
 Gesamtleistung pro Waschtage $\times$ Anteil glatte Wäsche
 Arbeitszeit — 1 Stunde

Auf oben genannte Beispiele angewendet, werden nachstehende Mangengrössen notwendig:

Hotel mit 50 Betten:
 $420 \times 0,8 = 48$ kg/h ca. 500-mm-Walzen- ϕ bei 2200 mm Länge.

Hotel mit 100 Betten:
 $600 \times 0,8 = 69$ kg/h ca. 600-mm-Walzen- ϕ bei 2200 mm Länge.

Diese Mängen sind heute zum Preise von ca. 20 000 bis 24 000 Franken erhältlich. Daraus zeigt sich, dass für einen kleineren Betrieb eine solche Maschine kaum tragbar ist. Ein Ausweg bietet sich dadurch, dass die Wäsche vor dem Mangen vorge-trocknet wird. Die Leistung der Mange kann dadurch fast verdoppelt werden. Für einen kleineren Betrieb würde man auf diese Art eine Menge von ca. 300 mm ϕ und 2200 mm Länge wählen können. Die Kosten betragen dann ca. Fr. 11 000.—, die

normale Leistung von 22—25 kg/h kann gegen 50 kg/h gesteigert werden. Für das Vortrocknen muss allerdings mehr Arbeitszeit aufgewendet werden.

Der jahrelang gebräuchlichste *Trockenapparat* ist der Kullistentrockner. Er hat den Vorteil, dass er von einer gewissen Grösse an kontinuierlich betrieben werden kann, d. h. wenn z. B. die ersten 6 Kullissen geladen sind, kann bei der ersten bereits wieder abgenommen und neu gehängt werden. Leider werden diese Kullistentrockner meistens falsch betrieben, indem die Wäsche 3- und 4fach übereinandergelagert wird, so dass die äusseren Stücke schon klingeldür, während die innern noch nass sind. Auch die zugehörige Wärme- und Luftinstallation ist meistens falsch ausgeführt. Man trifft immer wieder Temperaturen bis 80° C an und fast keine Luftzufuhr. Die Feuchtigkeit kann nur von immer neuer trockener Luft aufgenommen und weggeführt werden. Die Kullistentrockner sollten mit höchstens 50° C warmer Luft, welche zu $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ als Umluft zirkuliert und $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{3}$ neu erwärmte Luft betrieben werden. Als Nachteil bleibt immer noch die grosse Arbeit für das Aufhängen der Stücke.

Die gleichen Bemerkungen gelten auch für *Trockenräume*, welche relativ billig eingerichtet werden können, sofern der nötige Platz vorhanden ist.

In den letzten Jahren ist man auf arbeitsparende Trockenmethoden übergegangen durch Anschaffung von *Tumbler* oder *Trockenschüttlern*. Bei diesen muss nicht Stück um Stück in die Hände genommen, sondern es kann bündelweise ein- und aus-



Trommelwaschmaschine mit Unterfeuerung durch Gasbrenner

geladen werden, wodurch sich Lade- und Entladezeit stark verkürzt. Auch die Trocknungszeit wird verkürzt, indem die Wäsche ständig aufgelockert durch den Luftstrom zirkuliert. Der Wärmeverbrauch ist geringer als bei Trockenkullissen oder -räumen, besonders bei den Typen, welche mit *Unterdruck* arbeiten.

Die erforderliche Leistung der Trocknungsanlage errechnet sich ähnlich wie bei der Mange:

Erforderliche stündliche Leistung des Trockners =
 Gesamtleistung pro Waschtage $\times$ Anteil Bügelwäsche
 Arbeitszeit — 1 Stunde

Dadurch ergibt sich für
 Hotel mit 50 Betten: $420 \times 0,2 = 15$ kg/h

Hotel mit 100 Betten: $600 \times 0,2 = 17,2$ kg/h

Die normalen Typen von Trockenschüttlern leisten aber 20 bis 40 kg/h bei einer Wäscheuchtigkeit aus der Zentrifuge von ca. 45% (oder 30—35 kg/h bei einer Feuchtigkeit von 35%), welche aber nur selten erreicht wird. Daraus ist ersichtlich, dass genügend Zeit übrigbleibt, um im Tumbler auch noch Mangelwäsche vorzutrocknen. Diese darf zu diesem Zweck nur ca. 10 Minuten im Apparat behandelt werden. Es sind also pro Stunde 3—4 Ladungen zu 10—15 kg möglich.

Die Weiterbehandlung der Bügelwäsche geschieht meistens von Hand mit dem Bügeleisen. Nur in Grossbetrieben von 800—1000 kg/Tag Gesamtanfall werden *Bügelpressen* wirtschaftlich verwendet, da dann der Anfall genügend konstant und gleichmässig ist. Eine Arbeiterin mit einer Gruppe von 2 Pressen bewältigt ungefähr die doppelte Menge einer Büglerin.

Zu den verschiedenen Maschinen sind zur Erleichterung der Auswahl und zur Sicherstellung von einwandfreien Arbeitsweisen noch einige technische Hinweise unumgänglich.

Bei bestehenden Anlagen ist man oft im Zweifel, ob eine vorhandene Waschmaschine nur revidiert oder durch eine neue ersetzt werden soll. Wenn die bestehende Maschine noch die frühere Wulstlochung aufweist, sollte man auf deren Ersatz tendieren. Die heutige *Trichterlochung* besitzt auf die gleiche Fläche ca. die doppelte Anzahl Löcher, so dass die Durchströmung mit Lauge und Spülwasser bedeutend reichlicher ist und damit der Wasch- und Spüleffekt ebenfalls stark verbessert wird.

Ferner ist darauf zu sehen, dass jede Maschine einen zuverlässigen Thermometer, eine Wasserstand- und Weckeruhr besitzt. Diese sind unerlässlich für einen guten Waschprozess, zur Schonung der Wäsche und Einsparung an Wärme und Material. Es gibt heute auch *Bedienungsautomaten*, welche an jeder Waschmaschine angebracht werden können und dem Personal ausser dem Einfüllen der Waschlauge sämtliche Bedienungsvorgänge abnehmen. Diese Automaten sparen Arbeitskräfte und gewährleisten einen präzisen, sparsamen Waschgang.

Es ist ebenfalls notwendig, dass die Wasserzu- und -ableitungen reichlich bemessen sind, damit Füllung und Leerung der Maschinen rasch vor sich gehen. Die Entleerung sollte innerhalb einer Minute liegen und die Füllung ca. 2—3 Minuten beanspruchen. Geht die Füllung nur eine Minute länger, so gehen bei 7 Laugen- und 7 Spülungen pro Waschgang und 6 Waschgängen pro Tag bereits 42 Minuten verloren, d. h. man kann nur 5 Waschgänge machen statt 6. Die Rohrleitungen für Kalt-, Weich- und Warmwasser sowie Heizung und Elektrizität sollten

wenn möglich von der Wand her auf die Maschine geführt werden. Müssen sie vom Boden her zugeführt werden, so sind sie mit kräftigen Futterrohren gegen Korrosion zu schützen.

Müssen Frauen grosse Maschinen bedienen, so sollte die Kippung der Maschine ebenfalls durch einen Motor erfolgen. Es ist dies eine der anstrengendsten Arbeiten in der Wäscherei. Eine solche ist auch das Ziehen des Transportwagens, gefüllt mit nasser Wäsche, von der Maschine zur Zentrifuge. Es ist deshalb bei diesen Wagen unbedingt darauf zu achten, dass Gummiräder genügend Grösse (ca. 18 cm), welche in guten Kugellagern leicht drehbar befestigt sind, geliefert werden.

Waschmaschinen von z. B. 1600 mm Länge sind unbedingt durch eine Zwischenwand zu unterteilen. Die Praxis und theoretische Untersuchungen haben gezeigt, dass die Unterteilung der Wäsche in kleinere Bündel von 20–40 kg den Ausfall bedeutend verbessert bei nachweisbarer Einsparung an Waschmitteln.

Ein Vorteil ist auch die Ausführung der Innen- und Aussen-trommel aus rostfreiem Stahl, solange die Mehrpreise hierfür gegenüber Kupfer- und verzinkter Eisenausführung nicht ca. 25 % übersteigen. Die Entwicklung der Waschmittel ist ständig im Vorwärtsschreiten begriffen, so dass hier noch grosse Möglichkeiten offen stehen. Da dabei auch Sauerstoffbleichmittel eine Rolle spielen, ist der neutralere rostfreie Stahl dem Kupfer vorzuziehen. Ausserdem sind solche Maschinen auch bedeutend leichter zu reinigen.

Die Zentrifugen, welche nicht auf gewachsenem Boden aufgestellt werden können, sondern in unterkellerten oder Dachräumen, müssen als Pendelzentrifugen ausgebildet sein. Die Kraft- und Geräuschübertragung auf die Gebäudeteile sind dabei sehr gering. Ein Vorteil für die Sicherheit des Personals gegen Unfälle sind die Deckel, welche nur beim Stillstand des Korbes aufgemacht werden können. Bei Zentrifugen bis zu 1 m Durchmesser wird heute in den meisten Fällen mit dem elektrischen Strom gebremst. Die Bremsung ist dadurch nicht vom Gefühl der Bedienungsperson abhängig wie bei den Fussbremsen, und die Maschine wird dadurch geschont.

Als Mangel werden in der Schweiz fast ausschliesslich Mulden-mangen verwendet, da sie für den Unterhalt einfacher und robuster sind. Die Wäsche wird über die geheizte Muldenfläche geschoben und so der Vorgang mit dem Bügeleisen nachgebildet. Bezüglich Aussehen und Glanz erhält man mit einer Mulden-mange bessere Resultate als mit den früheren Zylindermangen. Jede Mangel sollte mit einem guten Thermometer versehen sein, welches die Muldentemperatur einwandfrei anzeigt, ob sie mit Dampf, Heisswasser, Gas oder Elektrizität geheizt wird. Besonders bei Gas und Elektrizität sind Sicherheitsmassnahmen am Platze, damit keine Überhitzung der Maschine stattfinden kann. Thermostaten und Signallampen für die Heizung leisten hier gute Dienste. Signallampen sollten überhaupt bei allen Wäschereimaschinen in vermehrter Masse zur Anwendung gelangen, da damit schon von weitem der Betriebszustand überwacht werden kann. Die Dampfabsaugung aus dem Mangel-zylinder ist heute eine Selbstverständlichkeit. Sie vergrössert die Leistung und verhindert Feuchtwunden des Belages oder sogar Schwitzwasserbildung im Innern des Zylinders.

Bei den Trockenschüttlern sind, wie oben schon angedeutet, die Typen welche mit Unterdruck in der Trommel arbeiten, im Vorteil, indem der Wärmebedarf pro 1 kg Wäsche nur bei ca. 800 kcal liegt, statt bei 1200–1800 kcal wie bei andern Typen, wozu auch Kulissentrockner gehören.

Anfänglich wurde den Tumbler Misstrauen entgegengebracht, da man einen starken Wäscheverschleiss durch die trockene Bewegung befürchtete. Untersuchungen von verschiedenen Seiten (auch EMPA St. Gallen) haben aber bewiesen, dass die Abnutzung unter 1 % des Wäschegewichtes liegt. In praktischen Zahlen ausgedrückt würde dies heissen, dass ein Leintuch in 200 Waschen ca. 200 Gramm leichter würde, d. h. von ca. 1100 g auf ca. 900 g abnehmen würde. Verglichen mit schonend gewaschener Haushaltswäsche würde dies ca. 25–30 Jahren Haltbarkeit entsprechen, was selten erreicht wird.

Als Zubehör zum Wäschereibetrieb seien noch Transport- und Sortierwagen genannt, welche in Holz oder besser in verzinkter Stahlrohrkonstruktion (nicht faulend) erstellt werden. Für kleinere Wäschereien benötigt man 3–4, für grössere 6–8 Wagen. Auch von der Zentrifuge zum Trockner und zur Mangel sind sie vorteilhaft zu gebrauchen.

Notwendig sind ebenfalls 2 Einweichtröge, in welchen man stark schmutzige und fettige Wäsche über Nacht mit einer fettlösenden Lauge einweichen kann. Mehr als zwei Stück sind nicht nötig, da wirklich nur noch ausserordentlich stark beschmutzte Wäsche eingeweicht werden soll. Normal beschmutzte Stücke können direkt in der Maschine sauber gebracht werden. Man spart dadurch Arbeitszeit und schont Wäsche.

Für einzelne feinere Wäschestücke, wie Vorhänge, Strümpfe, feine Damenwäsche usw., ist ein Handwaschtrög vorzuziehen, welcher zwei Abteile besitzt, d. h. eines zum Waschen in der Lauge und das andere zum Spülen in klarem Wasser.

In der Waschküche sollte auch ein Schrank oder eine Kommode für die Waschmittel nicht fehlen.

Für die Mangerei und Büglerei werden reichlich Tische zum Ausschlagen der Wäsche sowie Sortiergestelle benötigt. In der Flickerei ebenfalls, ausser den Nähmaschinen.

Nach der Aufzählung aller Maschinen und Apparate samt deren Eigenschaften soll nun noch die Aufstellung in den entsprechenden Räumen besprochen werden. Nach den allgemein bekannten Gesichtspunkten, welche für jeden Arbeitsvorgang gelten, soll auch in der Wäscherei ein möglichst kreuzungsloser Verkehr mit kurzen Verkehrswegen, ohne Berührung von schmutziger und sauberer Wäsche, angestrebt werden. In den beiden Abbildungen für einen kleineren und einen grösseren Betrieb sind hierfür Vorschläge ausgearbeitet, welche je nach Situation angehen werden müssen. Es ist im besonderen darauf zu achten, dass bei der Anlieferung der Wäsche genügend Platz vorgesehen wird, um die Wäsche lagern und sortieren zu können. Dasselbe ist zwischen Zentrifugen und Mangel zu verlangen, da dort die Wäsche ausgeschlagen, d. h. für den Mangelprozess vorbereitet werden muss.

Für eine gute Beleuchtung ist ebenfalls zu sorgen. Dort wo eventuell das Tageslicht nicht ausreicht, ist die moderne Röhrenbeleuchtung zu empfehlen, da diese der Zusammensetzung des Tageslichtes am nächsten kommt. Mit dieser Beleuchtung sind z. B. die Flecken ohne weiteres zu erkennen, während dies bei den gewöhnlichen Glühlampen nicht möglich ist.

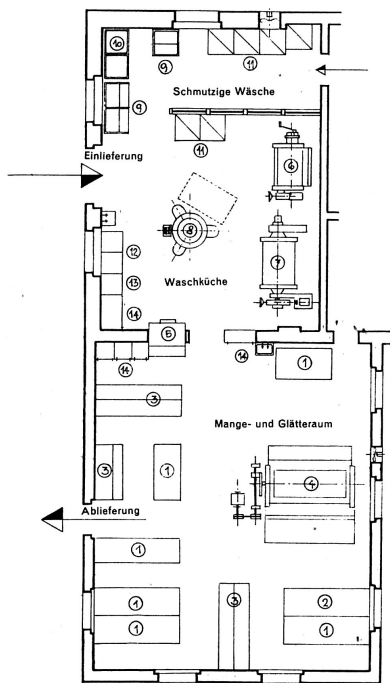
Der Waschküchenboden wird oft mit feinem Zementabrieb und ca. 2 % Gefälle verlegt. Besser zum Reinhalten ist ein Boden aus grauen Porphyrlplatten, welche etwas Rauigkeit besitzen. Hier kann das Gefälle, wenn notwendig, auf 1 1/2 bis 1 %, vermindert werden. Die Wände der Wäscherei sind ebenfalls mit Platten zu belegen, wenigstens bis ca. Fenstersimshöhe, da durch die Reinigung erleichtert wird. Andernfalls ist der untere Teil mit einer guten abwischbaren Farbe (z. B. Inerit) zu streichen. Der obere Teil der Wände und die Decke sind mit einem guten, gewässerten Kalkputz zu erstellen. Dieser muss Feuchtigkeit aufnehmen und wieder abgeben können.



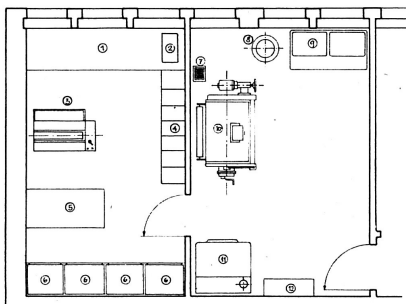
Alte Wulstlochung und neue reichliche Triichterlochung einer Waschtrommel

Wärmeerzeugung: Das maschinelle Waschen erfordert neben der Verwendung von Waschmitteln, Wasser und Motorenstrom auch Wärme. Der gute Ausfall der Wäsche sowie die Wirtschaftlichkeit eines Betriebes hängen in hohem Masse von diesen Faktoren ab. Es ist daher nicht nur bei der Planung neuer Anlagen erforderlich, auf die Wärmeerzeugung und Wasserversorgung ganz besonderen Wert zu legen, sondern es müssen auch bei bestehenden Anlagen die hierfür notwendigen Einrichtungen immer wieder auf ihre Wirtschaftlichkeit und Leistungsfähigkeit geprüft werden.

Der Wärmebedarf einer Wäscherei ist von der Grösse der Anlage, dem Wirkungsgrad der Wärmequelle und auch von den jeweils zur Anwendung kommenden Waschverfahren abhängig.



1 Glättetisch, 2 Nähmaschine, 3 Mangel, 4 Sortierstelle, 5 Tisch, 6 Kasten, 7 Bodenablauf, 8 Zentrifuge, 9 Waschtrog, 10 Waschmaschine, 11 Trockenschüttler, 12 Waschmittelkasten.

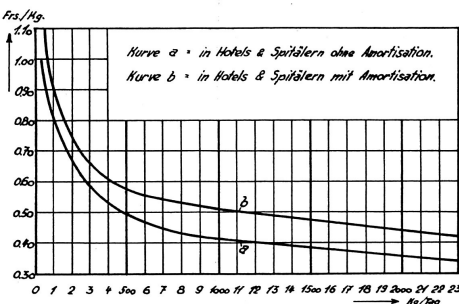


1 Glättetisch, 2 Nähmaschine, 3 Mangel, 4 Sortierstelle, 5 Tisch, 6 Kasten, 7 Bodenablauf, 8 Zentrifuge, 9 Waschtrog, 10 Waschmaschine, 11 Trockenschüttler, 12 Waschmittelkasten.

Erfahrungsgemäss kann im Mittel mit folgenden Wärmebedarfszahlen für 1 kg trockene und gemangte Wäsche gerechnet werden:

2200 bis 3600 kcal für fertig bearbeitete Wäsche;
davon wird ca. 1/2 bis 1/3 für die Erzeugung von Warmwasser 90° verbraucht. Zu diesen Zahlen sind noch die Verluste des Wärmeerzeugers samt allfälligen Leitungen dazuzurechnen. Die untere Zahl kann im Hotel wegen der im allgemeinen leicht verschmutzten Wäsche erreicht werden, in gewerblichen Wäschereien aber nur mit Wärmerückgewinnung.

Die Wärme kann auf verschiedene Arten erzeugt werden. Dabei soll von der Unterfeuerungsmaschine abgesehen werden, da sie viel Feuerungsarbeit gibt und die Waschküche verschmutzt wird. Kleinere Anlagen werden meistens direkt mit Elektrizität oder Gas geheizt, grössere Anlagen besser mit einer zentralen Kesselanlage und einem Wärmetransportmittel wie Dampf oder Heisswasser (überhitztes Wasser von 130–170° C). Für die Anwendung einer dieser Varianten können keine genauen Angaben



gemacht werden, da Faktoren wie Grösse, räumliche Disposition und Tarife eine grosse Rolle spielen. In nachstehender Tabelle soll aber immerhin eine kleine Übersicht über den angenehnten Heizmaterialverbrauch und die gegenwärtig für Zürich daraus resultierenden **Wärmekosten** gegeben werden:

Heizungsart	Verbrauch pro 1 kg Wäsche	Einheitspreise	Wärmekosten für 1 kg Wäsche
Öl	0,34 kg	26 Rp./kg	ca. 9 Rp./kg
Koks	0,55 kg	18 Rp./kg	ca. 10 Rp./kg
Gas	0,8 m³	17 Rp./m³	ca. 13,6 Rp./kg
Elektrizität	3,2 kWh	5,5 Rp./kWh	ca. 17,6 Rp./kg

Bei Gas und Elektrizität ist direkte Beheizung der Maschinen angenommen. Bei Elektrizität wird das Warmwasser mit Nachstrom erzeugt.

Es ist für jede Anlage, wo nicht zum voraus infolge eines ausserordentlich günstigen Tarifes eine eindeutige Entscheidung möglich ist, eine Wirtschaftlichkeitsberechnung durchzuführen, in der aber ausser den Wärmekosten auch Zins und Amortisation der Anlagekosten enthalten sein müssen. Ferner können auch andere Umstände noch eine Rolle spielen, indem für Gas und Elektrizität keine Vorratsräume notwendig sind und bei Elektrizität keine Rauch- und Russbelastigung vorkommt und keine Kamine notwendig sind. Dagegen ist es oft schwierig, bei elektrisch beheizten Maschinen die grossen Anschlusswerte von den Werken zu erhalten. Diese erreichen schon bei Waschmaschinen von 20 kg Füllung ca. 25 kW oder bei 40 kg Füllung ca. 45 kW, bei Trockenschüttlern von ca. 30 kg/h ca. 25 kW, bei Mangeln von ca. 25 kg/h schon ca. 18 kW. Daraus ist ersichtlich, dass grössere Anlagen besser mit einer zentralen Wärmeerzeugung ausgerüstet werden; die Grenze dürfte etwa bei 500 kg Tagesleistung liegen.

Es soll hier auch noch auf die Wichtigkeit der Wasserversorgung hingewiesen werden. Im allgemeinen werden für 1 kg Trockenschüttler ca. 40 l Wasser verbraucht. In kleinen Anlagen und wo nicht sehr gespart werden muss, auch bis zu 60 l. Die normalen 40 l teilen sich in ca. 7 l kaltes Hartwasser, ca. 20 l kaltes Weichwasser und ca. 13 l Warmwasser, welches auch aus Weichwasser erzeugt wird. Es ist heute eine allgemeine Erkenntnis, dass der Ausfall der Wäsche und ihre Schonung sehr stark davon abhängt, ob weiches Wasser verwendet wird oder nicht. Praktische Versuche haben eine Verlängerung der Lebensdauer von 10–15 %, bei Enthärtung ergeben (theoretisch sind es noch mehr). Die Grössenordnung der Einsparung ergibt sich aus der folgenden überschlägigen Rechnung: Ein Hotel von 100 Betten hat einen Wäschebestand von ca. Fr. 50 000.—. Die normale Amortisation, d. h. der Abgang, wurde meistens mit 25 %, berechnet, d. h. ca. Fr. 12 500.— pro Jahr. Werden hier von 15 %, gespart, so ist dies ein Betrag von ca. Fr. 1800.— bis Fr. 1900.— im Jahr. Damit ist ein Enthärtungsapparat in ca. 3 Jahren abgezahlt. Die Waschmittelsparnis wird durch den Salzverbrauch für die Regeneration der Masse ungefähr aufgebraucht.

Als Enthärtungsapparate kommen in unserem Falle nur die Basenaustauschapparate in Frage, da sie einfach konstruiert und leicht zu bedienen sind. Die Enthärtungsmasse hat im Laufe der Jahrzehnte verschiedene Stufen durchgemacht. Heute werden fast ausschliesslich die sog. Kunstharzaustauscher verwendet, welche in den letzten Jahren hauptsächlich aus Amerika eingeführt wurden. In letzter Zeit wird dort aber die Fabrikation gedrosselt, so dass ein Ausweg mit deutschen Massen gesucht werden muss, welche in ebenbürtiger Qualität angeboten werden. Bei der Grössenbemessung der Apparate ist auf folgende Punkte zu sehen:

- Die Leistung in enthärtetem Wasser zwischen zwei Regenerationen. Diese soll für ca. 1 Woche ausreichen, um das Bedienungspersonal nicht zu häufig zu beanspruchen (im Minimum 1/2 Woche).
- Die stündliche Spitzenleistung. Diese darf bei einer kleinen Waschmaschine nicht unter 6 m³/h, bei einer grossen nicht unter 9 m³/h sein. Bei zwei und mehr Maschinen verlangt man besser 12–15 m³/h.
- Die Garantiebedingungen. Diese sollen in % Abnutzung der Masse pro 1000 Regenerationen angegeben werden. Die Füllung des Apparates soll in Liter Masse angegeben sein.

Die Kosten für die Enthärtung des Wassers hängen stark vom Härtegrad und dem Salzpreis (Industriesalz) ab. Je nachdem schwanken sie von 17 bis 50 Rp. pro 1000 l = 1 m³. Dazu kommt noch der Preis des Wassers selber, welcher je nach Ortschaft 15–40 Rp./m³ beträgt.

Über die Waschmethoden selbst soll in diesem Zusammenhang nur auf einige Entwicklungstendenzen hingewiesen werden. Z. B. bürgern sich **Mehrlaugenverfahren** bei mittlerer oder stark beschmutzter Wäsche immer mehr ein. Ferner kommen **Soda-Seifenbäder** auch wieder mehr zur Anwendung, seit der Preis der Seifenprodukte im Sinken ist. Als Hilfsmittel haben sich **Phosphate** sehr bewährt, welche im Handel unter dem Namen „Alcopon“, „Calgon“ usw. erhältlich sind. Neuere Untersuchungen haben auch ergeben, dass eine Laugentemperatur von 85° C im allgemeinen vollständig genügt, um saubere Wäsche zu erhalten. Auch die Desinfektion der Wäsche wird dabei einwandfrei, indem der Gehalt an Waschmitteln und Bleichmitteln zur Keimtötung wesentlich beihilft. Das bis zu einer Viertelstunde dauernde Kochen ist heute überholt und bedeutet nur eine Wärmevergeudung. Es ist zu bedenken, dass die Brennstoffe 2,5–3 mal teurer sind als vor dem Kriege.

Zum Schluss soll noch kurz auf die **Wäschereinigungskosten** eingegangen werden. Dies kann nur in überschlägiger Art geschehen, da die Zahlen stark von örtlichen Verhältnissen abhängen. Es sollen die Ergebnisse einer kürzlichen Untersuchung verwendet werden, welche zu mittleren Kosten geführt hat:

- Gewaschen wurden ca. 250 kg Bett-, Leib- und Küchenwäsche in einem Tag.
- Arbeitszeit und Löhne** für Waschen, Trocknen, Mangeln und zur Ablieferung bereitstellen; ohne Handbüglerei und Flickarbeit.
Aufwand 24,82 Std., d. h. die Arbeitsleistung ist ca. 10 kg/h.
Durchschnittslohn der 3 beschäftigten Personen Fr. 2,55,
totale Lohnkosten 24,82 × 2,55 = 63,30
Zuschlag für Krankheit, Ferien, AHV, = 12 % = 7,60 Fr. 70,90
 - Wärmeverbrauch** für Waschen, Trocknen und Warmwasserbereitung mit Heisswasseranlage und Ölkessel.
Gemessen wurde ein Ölverbrauch von 123 kg à 0,2615 Fr. = 32,20
 - Stromverbrauch** für Motoren, Licht und Mangelheizung:
Motoren: 37,9 kWh × 0,15 Fr. = 5,70
Heizung Mangel: 25 kWh × 0,16 Fr. = 4,00
Licht: 2,2 kWh × 0,45 Fr. = 1,— Fr. 10,70

d) Waschmittelverbrauch				
Soda 5,1 kg à Fr. —.32				= 1.62
Trito 4,0 kg à Fr. —.80				= 3.20
Seifenflocken 2,1 kg à Fr. 2.50				= 5.25
Schmierseife 2,35 kg à Fr. 1.35				= 3.20
Plurin 2,70 kg à Fr. 2.90				= 10.75
			Fr.	24.02
e) Wasserverbrauch				
15 m³ à Fr. —.20				= 3.—
für Enthärtung: 9 m³ à Fr. —.25				= 2.25
			Fr.	5.25
Total für Wäschereinigung				
			ca.	Fr. 143.07
14307:250 = 57,3 Rp./kg Wäsche.				
f) Amortisation und Verzinsung der Anlagekosten von ca. Fr. 90 000.—				
Faktor 7,36% für 25j. Amortisation, 4% Verzinsung des jeweiligen Buchwertes:				
90 000.— × 0,0736 = ca. 6600 Fr. im Jahr				
oder pro Tag an welchem 250 kg Wäsche gewaschen werden ca. Fr. 18.—, oder				
pro 1 kg Wäsche 1800:250 = 7,2 Rp./kg				
Zusammenstellung:				
Löhne	Fr. 70.90.	Rp./kg		%
Wärme	Fr. 32.20	28,4		44,0
Strom	Fr. 10.70	4,3		6,7
Waschmittel	Fr. 24.02	9,6		14,9
Wasser	Fr. 5.25	2,1		3,2
Amortisation	Fr. 18.—	7,2		11,2
Total	Fr. 161.07	64,5		100%

Moderne Wäschereianlagen

Genossenschaft Usogas, Zürich

Die nachfolgende Abhandlung beschränkt sich auf die modernen Wäschereianlagen mit Gasfeuerung. Selbstverständlich kommt die Gasfeuerung nur da in Frage, wo eine Anschlussmöglichkeit an ein Gasleitungsnetz besteht. Für die Frage, ob Gas oder Elektrizität sind ausserdem noch andere Überlegungen massgebend. Da hier weder für die eine noch für die andere Feuerungs- bzw. Heizungs- und Betriebsart Propaganda gemacht werden soll, sondern der Entscheid darüber jedem einzelnen Betriebsinhaber anheim gestellt werden muss, auf Grund der besonderen betrieblichen Gegebenheiten und der spezifischen Vorteile ökonomischer und betriebstechnischer Natur, die jeder Betriebsart eigen sind, möchten wir im Interesse einer neutralen Haltung unsere Leser besonders auf den Nachsatz aufmerksam machen. Darin wird festgestellt, dass grundsätzlich die elektrischen Heizrichtungen die im Abschnitt „Beheizung der Wäschereimaschinen“ umrissenen Bedingungen ebenfalls erfüllen, so dass die Ausführungen der Usogas im Prinzip auch für elektrisch beheizte Wäschereianlagen gelten. (Die Red.)

Die Einrichtung der Wäscherei wird in erster Linie von den Vorgängen und Methoden beim Waschen, Trocknen und Bügeln bestimmt. Über die Grundbegriffe des Waschens werden wir unsere Leser in einem separaten Artikel im Textteil der Hotel-Revue orientieren. Hier wollen wir nun etwas auf die technischen Einrichtungen eingehen und anhand je eines Beispiels eines kleineren und eines mittleren Hotelbetriebes zeigen, wie man im konkreten Fall die Wäscherei zweckmässig disponiert und ausstattet.

Apparate und Einrichtungen einer Wäscherei

Für eine Grosswaschküche sind im Prinzip folgende Maschinen und Einrichtungsgegenstände notwendig:

Waschmaschinen: Die Waschmaschinen des Grossbetriebes sind durchwegs Trommelmaschinen. Das Fassungsvermögen richtet sich nach dem täglichen Wäscheanfall und darnach, ob sich bei der vorhandenen Personalorganisation Waschen in kurzen oder grösseren Abständen empfiehlt. Hotels mit grossem Passantenverkehr z. B., die einen entsprechend grossen täglichen Wäscheumsatz haben, können diesen nur mit einer grossen Maschine bewältigen.

Die bisher im Grossbetrieb üblichen Maschinen sind reine Waschmaschinen. Man unterscheidet verschiedene Systeme, je nachdem, ob sie direkte Beheizung haben oder nicht, ob sie mit einem Wasserschiff ausgerüstet sind und welche Energieart (feste Brennstoffe, Gas, Elektrizität oder Heisswasser von 130° bis 160° C) für die Heizung verwendet wird. Jedes System hat seine wirtschaftlichen und technischen Vorteile. Betriebswirtschaftlich ist die Maschine mit Unterfeuerung, aber getrennter Warmwasserbereitung derjenigen mit Wasserschiff vorzuziehen, ausser bei Feuerung mit festen Brennstoffen, für die es aus praktischen Gründen nur Modelle mit Wasserschiff gibt. Als waschtechnisch am besten ist diejenige Maschine anzusprechen, welche eine rasche Aufheizung und ein genaues Einhalten der richtigen Temperatur ermöglicht. Sehr zu empfehlen sind ferner die Ausführungen mit Trommel-Kippung oder -Aushebung, weil mit dieser Vorrichtung bei jeder Entleerung Zeit gespart und die Wäsche geschont wird.

In Betrieben, wo neben einer grossen Menge nur wenig beschmutzter Wäsche ein kleineres Quantum stark beschmutzter Stücke (z. B. aus der Küche) anfällt oder wenige Stücke (z. B. Privatwäsche von Hotelgästen) sehr rasch zu waschen sind, empfiehlt sich die zusätzliche Installation einer kleinen Maschine, eventuell eines Automaten.

Neu auf dem Markt gekommen ist eine kombinierte, halb- oder vollautomatisch steuerbare Maschine, in der gewaschen, gespült, zentrifugiert und getrocknet wird. Sie wird mit Warmwasser aus einem separaten Boiler gespeist, besitzt aber eine eigene Aufheizung. Das Zentrifugieren und Trocknen in der Waschtrommel hat den Vorteil, dass keine zusätzlichen Maschinen und Einrichtungen für diese Zwecke benötigt werden. Die zurzeit erhältliche Grösse genügt für kleine Hotels und Restaurants, Pensionen usw.

Zentrifugen: Es ist zu unterscheiden zwischen starren und Pendelzentrifugen. Ersterer muss auf einem Betonsockel montiert werden, der je nach Grösse der Zentrifuge bedeutende Masse aufweisen kann. Pendelzentrifugen können ohne besonderes Fundament und über unterkellerten Räumen montiert werden. Sie sind zwar etwas teurer, aber überall da vorzuziehen, wo die Fundamentierung Schwierigkeiten bietet oder die Rücksicht auf den Gesamtbetrieb ein möglichst geräusch- und erschütterungsarmes Laufen verlangt. Im Interesse eines guten Ausschwingeffektes soll die Grösse der Zentrifuge, besonders bei kleineren Ausführungen, reichlich bemessen werden (kleinerer Wärmeaufwand beim Trocknen).

Trockenanlagen: In jedem Geschäftsbetrieb ist Zeit Lohn, also Geld. Ebenso schwerwiegend ist bei den heutigen Boden- und Baupreisen der Zwang, den Raumbedarf auf ein Minimum zu beschränken. Künstliche Trockenanlagen, mit denen die

Daraus ist zu ersehen, dass die Löhne den weitaus grössten Anteil an den Kosten haben. Jede Einrichtung, welche Arbeitszeit und Arbeitsgänge spart, ist also wertvoll. Dasselbe gilt auch für die Wärme, weshalb in grösseren Anlagen heute vielfach **Wärmerückgewinnungsanlagen** eingebaut werden. Die Laugen sind heute so dosiert, dass sie am Ende des Waschprozesses aufgebraucht sind und keine Waschwirkung mehr haben. Aber ihr Wärmeinhalt wie auch derjenige der warmen Spülwasser kann bis zu 60% zurückgewonnen werden, so dass ca. 1/3 der Wärmekosten wieder hereinkommt.

Die Abbildung über die Wäschereireinigungskosten zeigt, wie dieselben je nach der Grösse der Wäscherei bzw. nach dem täglichen Wäscheanfall welcher verarbeitet wird, ändert. Kleine Wäschereien ergeben relativ hohe Preise, während von täglich ca. 700—800 kg an eine Wendung eintritt, von wo die Kostenlinie nachher ziemlich schwach fällt.

Endlich sei noch darauf hingewiesen, dass nicht nur die Wäscherei-Einrichtung auf der Höhe der Zeit stehen sollte, sondern auch die **Ausbildung des Personals**. Durch schlechte Waschmethoden, unsorgfältige Bedienung der Anlage, Unkenntnis der Vorgänge des Waschprozesses usw. kann sehr viel Wäsche in kurzer Zeit zerstört werden. Diese Verluste können, wie oben unter Wasserenthärtung gezeigt, sofort in die Tausende von Franken gehen. Es liegt also vollständig im Interesse des Betriebsinhabers, wenn er nur gut ausgebildetes, zuverlässiges Personal, welches den Willen hat, sich weiterzubilden, in seiner Wäscherei beschäftigt.

Wäsche auf kleinstem Raum und mit möglichst wenig Arbeit in kürzester Zeit getrocknet werden kann, drängen sich daher immer mehr auf. Die Vorliebe für sonnengetrocknete Wäsche ist eine Gefühlssache. Abgesehen vom zusätzlichen Bleicheffekt des Sonnenlichtes ist die Trocknung im Freien der künstlichen Trocknung weder hygienisch noch in Bezug auf das Aussehen der Wäsche überlegen.

Unter den Trocknungsapparaten bildet der Trommeltrockner (Tumbler) die konsequenteste Lösung. Sein etwas hoher Preis wird reichlich aufgewogen durch den äusserst geringen Platzbedarf und die rasche Bedienung der Trocknung. Die Befürchtung, durch die Trommeltrocknung werde die Wäsche zu stark beansprucht, ist unbegründet. Der bei jedem Waschen entstehende Wäschestaub wird im Tumbler herausgearbeitet; bei andern Trocknungsmethoden bleibt er in ungefähr gleicher Menge auf der Wäsche.

Kulissentrockner werden heute im allgemeinen nicht mehr eingerichtet. Wo ein Trockenraum bereits vorhanden ist oder ein solcher mit wenig Kosten erstellt werden kann, kommt dagegen für dessen Beheizung auch ein Luffthitzer mit Ventilator in Frage. Die Einrichtungskosten sind bescheiden, Trocknungszeit und Trocknungsqualität befriedigend, die Wärmeeinsparung aber nicht sehr günstig.

Bügelmaschinen. In Wäschereibetrieben ist die Verwendung einer Bügelmaschine (Mange) unumgänglich. Für kleine und mittelgrosse Betriebe sind Mangen bis 300 mm Walzendurchmesser gegeben. Für grössere Betriebe, in denen viel mangelhafte Wäsche zu bügeln ist, kommt eine grosse Maschine mit mindestens 400 mm Walzendurchmesser und einer Muldentemperatur von 160° bis 170° C in Frage. Mit ihr kann die Wäsche direkt ab Zentrifuge in zwei Durchgängen getrocknet und gebügelt werden. Mangen dieser Grösse sind aber sehr teuer und machen eine Trockeneinrichtung doch nie ganz entbehrlich.

Feine Stücke und solche mit Knöpfen müssen nach wie vor mit dem Eisen gebügelt werden. Für gewerbliche Betriebe bietet das Gasbügeleisen interessante Vorteile.

Wasserenthärtung: Bekanntlich bindet der in jedem Wasser gelöste Kalk beträchtliche Mengen von Seife. Dadurch wird nicht nur Seife verschwendet, sondern auch die Wäsche selbst leidet stark durch die sich bildende Kalkseife. In der Wäscherei eines grösseren Hotels lohnt es sich daher unbedingt, eine besondere Wasserenthärtungsanlage zu installieren.

Tröge zum Einweichen und zur Vorbehandlung stark schmutziger Stücke, mit Kalt- und Warmwasseranschluss. Nur wenig beschmutzte Wäsche kommt direkt in die Maschine.

Für den **Wäsche-transport** in der Waschküche sind Wäschekarren für die schmutzige, die nasse, die zentrifugierbare und die getrocknete Wäsche unbedingt erforderlich. Eventuell wird ein Teil der Tische und Tröge mit einem Fahrgestell versehen.

Tische zum Ablegen und Sortieren der schmutzigen Wäsche und zum Ablegen der Wäsche vor und nach dem Mangeln.

Regale zum Versorgen der fertig behandelten Wäsche.

Die Beheizung der Wäschereimaschinen

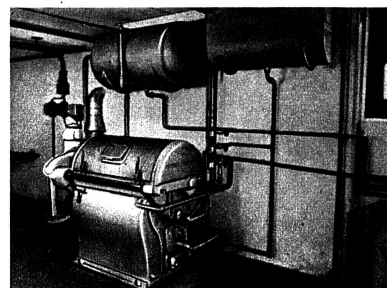
In der Wäscherei ist die Einhaltung der richtigen Waschttemperaturen und das Aufheizen der Lauge (wegen der Wirkung der Bleichmittel) wichtig für den Erfolg. Vom wirtschaftlichen Gesichtspunkt aus ist ferner von grosser Bedeutung, dass die verschiedenen Prozesse so wenig Zeit als möglich beanspruchen (z. B. rasches Aufheizen) und dass die Temperaturen nicht höher als unbedingt nötig getrieben werden. Die thermische Ausrüstung der Maschine ist deshalb ebenso wichtig wie die mechanische und wie die Wahl der Waschmittel. Es handelt sich dabei nicht darum, Wärme schlechthin, sondern besonders qualifizierte Wärme zu erzeugen. Vor allem muss verlangt werden, dass die Wärmequelle sofort und mit grösster Stärke wirkt, genau regulierbar ist und sofort abgestellt werden kann.

Das Gas erfüllt diese Anforderungen in ausgezeichnete Weise. Gasheizung kommt für folgende Maschinen in Frage und weist die nachstehend aufgeführten Vorzüge auf:

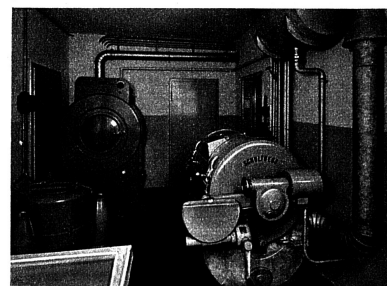
Waschmaschinen. Bei den Maschinen mit direkter Unterfeuerung wirken sich die hohe Wärmeleistung und die ausgezeichnete Regulierbarkeit der Gasflamme besonders günstig aus (schnelle Aufheizung, dadurch höchste Chargen-Zahlen pro Tag; genaue Einhaltung der optimalen Waschttemperaturen; tragheitslose Wirkung der Regulierung der Gaszufuhr auf die Wärmeabgabe an die Waschlauge).

In vielen Hotelwäschereien wird die Waschmaschine noch mit festen Brennstoffen beheizt. Das Lagern von Brennstoffen, Schlacken und Asche beansprucht aber Platz; die Bedienung der Feuerung ist umständlich und zeitraubend; es besteht Gefahr, dass die frisch gewasene Wäsche durch Kohlenstaub, Russ usw. wieder beschmutzt wird; die Wärmezufuhr ist unpräzise und schlecht regulierbar. Alle diese Nachteile können durch Einbau eines Gasbrenners ohne weiteres behoben werden.

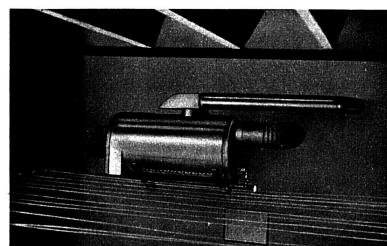
Bei Neuausstattung einer Maschine ist in der Regel das System mit separater Warmwasserbereitung (für den ausschliesslichen



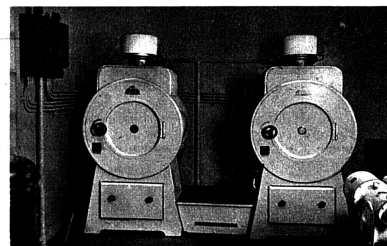
Waschmaschine und Tumbler mit Gasfeuerung



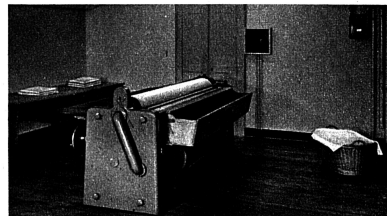
Wasch- und Trocknautomat mit Gasheizung



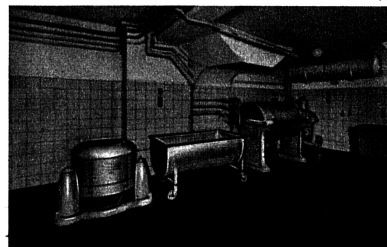
Wäschetrocknungsmaschine mit Gasheizung



Gasbeheizter Luffthitzer für Trockenraum



Bügelmaschine mit Gasheizung

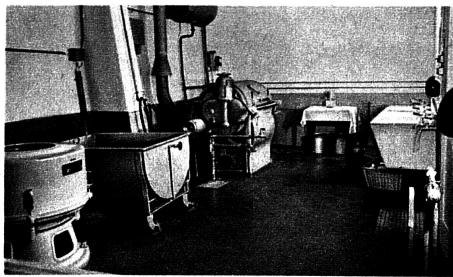


Wäscherei und Lingerie für Hotelbetriebe

Bedarf der Waschküche) zu empfehlen. Unter den Boilern für diesen Zweck sind diejenigen mit Gasheizung dank ihrer ungemäss raschen Aufheizung schlechthin unübertrefflich.

Bei Waschmaschinen mit indirekter Heizung durch überhitztes Wasser, die hauptsächlich für Grossbetriebe in Frage kommen, ist die Situation etwas anders. Wird das heisse Wasser nur für den Verbrauch in der Waschküche erzeugt, so eignet sich das Gas, namentlich bei intermittierendem Betrieb, auch hier gut. Muss die Anlage aber auch den übrigen Warmwasserbedarf decken, so sind Brennstoffkosten natürlich nicht nur für die Wäscherei, sondern für den ganzen Betrieb zu prüfen. Können die spezifischen Vorzüge des Gases nicht auch hier richtig ausgenutzt werden, so ist es unter Umständen angezeigt, einen andern Brennstoff zu wählen.

Trockeneinrichtungen. Trommeltrockner mit Gasheizung setzen sich wegen ihrer hohen Stundenleistung und der von der Tageszeit unabhängigen Benützungsdauer immer mehr durch. Die Leistung schon bestehender Trockenräume kann durch Einbau eines gasbeheizten Heissluft-Wäschetrockners enorm gesteigert werden.



Umgebaute neuzeitliche Wäscherei

Glättemaschinen. Die Vorteile der Gasheizung sind hier: Sehr rasche Aufheizung, gleichmässige Verteilung der Muldentemperatur und sofortige Wirkung der Temperaturregulierung.

Brennstoffkosten. Bei der Prüfung der Heizungsfrage werden meist nur die reinen Brennstoffkosten miteinander verglichen. Bei dieser theoretischen Rechnung kann es, besonders bei kleineren Werken mit relativ hohem Gaspreis, leicht vorkommen, dass die Gasheizung für zu teuer befunden wird. Die Rechnung wird aber erst richtig, wenn man das Problem gesamtbetrieblich betrachtet.

Die Unkosten der Wäscherei setzen sich ausser den Brennstoffkosten in der Hauptsache zusammen aus:

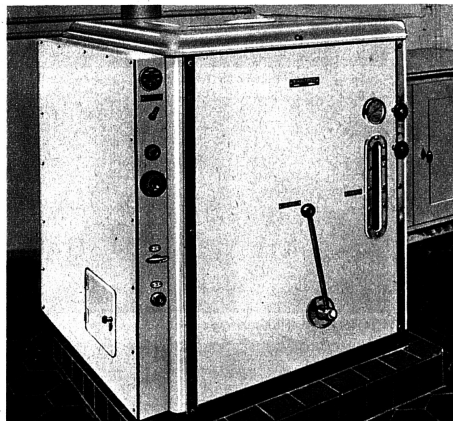
1. Verzinsung und Amortisation des Anlagekapitals.
2. Lohnkosten.
3. Kosten für Waschmittel.
4. Generalunkosten.

Durch die hohe Wärmeleistung der Gasflamme werden die Chargenzeiten beim Waschen und Trocknen verkürzt. Dies wirkt sich beim Lohnkonto wie auch beim Kapitalkonto aus, weil die grössere Tagesleistung die Anschaffung einer kleineren Waschmaschine erlaubt. Car-Reisegesellschaften und ähnliche Kundenkategorien verursachen starke Stöße im Wäscheanfall, für die entweder durch einen grossen Wäschevorrat oder durch eine Wäschereinrichtung, die forciert werden kann, vorgesorgt werden muss. Die Gasheizung macht eine Überdimensionierung der Wäscherei unnötig.

Bei der Wäscherei machen sich die Vorzüge einer überlegenen Heizung im guten Wäscheeffekt, der Schonung der Wäsche und der geringeren Höhe des in der Wäsche anzulegenden Kapitals bemerkbar. Die Bedeutung, welche die genaue Innehaltung der Wassertemperaturen für den Wäscheeffekt und die Schonung der Wäsche hat, wird heute allgemein anerkannt. Man wird sich deshalb durch die Milchmädchenrechnung eines etwas höheren Kalorienpreises nicht verblüffen lassen dürfen. Ein Brennstoff mit den spezifischen Eigenschaften des Gases darf ruhig etwas mehr kosten, ohne dadurch wirklich teuer zu sein. Je intermittierender der Betrieb ist, umso stärker wirken sich seine Vorteile aus.

Die Einordnung der Wäscherei in den Gesamtbetrieb

Bei grösseren Betrieben umfasst das Raumprogramm ausser der Wäschküche einen Raum für das Bügeln, Flick- und Nähen und einen Aufbewahrungsraum für die saubere Wäsche (Lingerie). Die beiden letzteren Räume können je nach Platzverhältnissen und Umfang des Wäschevorrats getrennt gehalten oder in einen Raum zusammengelegt werden. Selbstverständlich sind alle diese Räume möglichst nahe beieinander anzuordnen, um überflüssige Transportwege zu sparen.



Moderne Wäscherei

Für die Placierung im Haus sind zu berücksichtigen: die Zuführung von Wasser, Strom und Gas und die Ableitung des Schmutzwassers, ferner die Verbindung mit den übrigen Arbeitsräumen. Je grösser die Wäscherei ist, um so unabhängiger wird sie personell vom übrigen Betrieb, je kleiner sie ist, um so enger muss die Verbindung mit dem übrigen Betrieb sein. Je nachdem empfiehlt es sich, den ganzen Wäschebetrieb im Dachstock unterzubringen und die Kellerräumlichkeiten für andere Verwendungszwecke auszunützen. Ein Wäscheabwuschschacht, wenn der Waschkraum im Keller ist, und ein Aufzug für die Verteilung der retablierten Wäsche, besonders aber bei Placierung im Dachstock, sind zu empfehlen.

Installationsfragen

Im Interesse einer sauberen Lösung sollten die Zuleitungen soweit wie möglich in abgedeckte Kanäle verlegt werden. Abschlusssventile und Auslaufarmaturen sollen nur in verchromter Ausführung verwendet werden. Über den Trögen sind Mischbatterien mit Schwenkarm zu empfehlen.

Der Ablauf des Wassers soll nie direkt über den Boden erfolgen. Unter jeden Ablauf gehört ein genügend grosser Auffangschacht, damit plötzlich zufließendes Schmutzwasser aufgefangen werden kann. Vor den Waschrögen sind Ablaufgruben angezeigt, um auch hier Bodennässe zu vermeiden. Auffangschächte und Ablaufgruben werden mit Gitterrosten abgedeckt. Der Sinkkasten gehört unter den Ablauf der Waschmaschine; die übrigen Auffangschächte werden, falls die Leitungen nicht zu lang werden, in diesen Sinkkasten entleert.

Mit einer so gestalteten Installation können kleinere und mittlere Wäschküchen ohne weiteres trocken und auch weitgehend dampffrei gehalten werden, da heute die Wäsche ja nicht mehr

Moderne Hotelwäschereianlagen

Ferrum AG., Rapperswil und Zürich

Nachdem in vielen schweizerischen Hotelbetrieben gegenwärtig veraltete und unzweckmässige Wäschereianlagen noch in Betrieb gehalten, jedoch aus wirtschaftlichen Gründen ergänzt oder komplett erneuert werden müssen, drängen sich folgende Fragen auf, welche bei einer Neugestaltung gründlich erwogen und abgeklärt werden müssen:

1. Bringt die Automatisierung Vorteile?

Die Automatisierung der Waschmaschinen wurde von amerikanischen Fabrikationswerken eingeführt und ganz besonders bei Haushaltmaschinen zur Anwendung gebracht, um der Hausfrau an den Waschtagen die manuelle Arbeit möglichst abzunehmen. Es hat sich aber gezeigt, dass bei Verarbeitung von Haushaltwäsche sehr oft eine individuelle Behandlung des Wäschegutes vorgezogen wird, da der Waschprozess nach alten und neuen Erfahrungen dem Schmutzgrad und der Art der Wäsche angepasst werden sollte.

Diese automatischen Kleinwaschmaschinen wurden ebenfalls im Wäschereigewerbe (Waschsalons) eingebaut, um der Kundschaft den Vorteil zu bieten, dass jeder Wäscheplatz separat in einer kleinen Waschmaschine verarbeitet werden kann und eine Berührung im Arbeitsprozess mit fremder Wäsche nicht vorkommt. Diese Massnahme ist einigermassen verständlich und hat auch reklametechnisch den Waschsalonsbesitzern Vorteile gebracht. Ausserdem kann in einer solchen Anlage bei Montage von 8–10 Kleinautomaten die Bedienung dieser Waschmaschinen einer einzigen Person übertragen werden, was bei manuell zu bedienenden Maschinen nicht möglich wäre. Es ist allerdings dabei zu berücksichtigen, dass beim bisherigen System für die Verarbeitung der gleichen Wäsche menge von ca. 50 kg Trockenwäsche, bei einer normalen Maschine ohne Automat auch nur eine Person notwendig wird. Bei dem bisherigen System hat sich jedoch ein Vorteil herausgestellt, indem sich der Wärmeaufwand, Warmwasser- und Seifenverbrauch in dieser grossen Maschine bedeutend wirtschaftlicher stellt. Aus diesem Grunde mussten bereits neu installierte Waschsalons, welche mit den modernsten Automaten ausgerüstet waren, wieder geschlossen werden, da diese Unwirtschaftlichkeit eine Rendite verunmöglichte.

Da es sich in einem Hotel meistens um die Verarbeitung von grösseren Wäscheportionen (Tischwäsche, Bett- und Küchenwäsche) handelt, wird man in der Regel je nach Verhältnissen 1 oder 2 Maschinen zur Aufstellung bringen. Eine Automatisierung drängt sich hier gar nicht auf, umso mehr als diese Neuerung nur Mehrkosten verursachen würde, welche vor allem in Saisonbetrieben gar nicht amortisiert werden könnten. Einsparungen sind in diesem Falle nicht zu erzielen. Es ist ausserdem zu berücksichtigen, dass automatisch arbeitende Anlagen in Bezug auf Wartung und Unterhalt grössere Kenntnisse des Personals und auch eine aufmerksame Wartung erfordern.

Wenn wir bedenken, dass in vielen Hotelbetrieben mit starkem Personalwechsel gerechnet werden muss, dürften diese Voraussetzungen nicht vorhanden sein, ohne überdies noch an die vielen fremden Arbeitskräfte zu denken. In Saisonbetrieben wird überhaupt nur die moderne aber einfachste Maschine die beste sein. Ausserdem sei erwähnt, dass bei jeder Maschine die Störungsmöglichkeiten vergrössert werden, je komplizierter die Bauart ist. Demzufolge dürften automatische Maschinen eher Anlass zu Störungen geben, und wir fragen uns, welche Vorteile einem Hotelier erwachsen, wenn für Reparaturen nur Spezialmonteure herbeigezogen werden müssen. Vollautomatische Maschinen werden nur dann wirtschaftliche Vorteile bringen, wenn es sich um einen wirklichen Grossbetrieb handelt, wo vier oder mehr Maschinen gleichzeitig in Arbeit stehen, oder in ausgedehnten gewerblichen Wäschereibetrieben. An solchen Orten steht in der Regel auch gutgeschultes Bedienungspersonal zur Verfügung.

Gemäss unseren Erfahrungen kommen wir eindeutig zum Resultat, dass moderne, normale, nichtautomatische Maschinen zu einem sehr guten Resultat führen. Wenn wir an die in der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft in Olten neu erstellte Anlage mit 4 Grosswaschmaschinen denken, wo ein Wäscher und ein Hilfswäscher zur Bedienung ausreichen, dürfte der Beweis kaum erbracht werden, dass in kleineren Anlagen die Automatisierung wirtschaftliche Vorteile bringen kann.

Wir möchten noch ausdrücklich feststellen, dass nach durchgeführten Erhebungen für die Bedienung einer nichtautomatischen normalen Waschmaschine mit elektrischer Heizung pro Trommelcharge, ohne Einfüll- und Entleerung der Wäsche,

25 manuelle Betätigungen nötig sind. Es handelt sich dabei um Bedienung der Einlaufventile, der Heizungs- und Motorschalter sowie Auslaufhaken, welche zum Teil einen Arbeitsaufwand von nur ca. 1 Sekunde erfordern. Die von anderer Seite zu Gunsten der Automatik abgegebenen Zahlen mit 80–90 Griffen pro Maschinenfüllung müssen als zu hoch abgelehnt werden.

2. Wo liegen die Gründe zum rationellen Waschmaschinenbetrieb?

Selbstredend trägt die Lohnfrage sehr zu einer guten oder schlechten Wirtschaftlichkeit einer Wäschereianlage bei. Die Hauptfaktoren liegen jedoch mehr in der Zweckmässigkeit und Vollkommenheit der Maschinenkonstruktion selbst, ohne dabei überhaupt an eine Automatenanlage zu denken.

Gegenüber veralteten Anlagen sind mit normalen, modernen, nichtautomatischen Maschinen Betriebseinsparungen zu erzielen, welche nicht nur in Grossbetrieben, sondern in jeder Hotelwäscherei erreicht werden, wenn bei der Erstellung einer solchen Einrichtung auf die richtigen Punkte geachtet wird. Maschinen, welche mit den heute notwendigen Kontrollinstrumenten versehen sind, wie Zeigerthermometer zum Laugenbassin, Mischwasserthermometer für Spülwasser, Niveaustandsanzeiger und automatische Kippung oder Aushebung der Trommel, erleichtern nicht nur den genauen Ablauf des Wasch- und Spülprozesses, sondern ermöglichen auch eine rasche und richtige Bedienung. Ganz besonders muss der Trommelkonstruktion die grösste Aufmerksamkeit zugewendet werden, indem davon der nutzbare Wasserinhalt der Maschine abhängt, welcher für den Wärme- und Seifenverbrauch von grundlegender Bedeutung ist. Wenn wir an den Brennstoff- und Seifenmaterialaufwand in einer Hotelwäscherei denken, werden neben diesen Zahlen die Einsparungen, die sich aus der Automatisierung einer Waschmaschine ergeben, verschwinden, nachdem, wie erwähnt, die Ökonomie der Anlage von ganz anderen Faktoren abhängig ist.

Die Anschaffung von normalen, modernen Maschinen für manuelle Bedienung bedeutet praktisch keine Mehrauslage, und zwar weder in den Anlagekosten noch in der Bedienung. Es sei denn, es handle sich um einen sehr grossen Betrieb, wo die Mehrauslagen durch Personaleinsparung amortisiert werden können.

Nicht zuletzt sei darauf hingewiesen, dass, wenn schon von modernsten Maschinen gesprochen wird, die halbautomatische Ausführung eher Existenzberechtigung hat. Der Aufbau des Waschprozesses soll unbedingt individuell vorgenommen werden, währenddem der Spülprozess automatisch erfolgen könnte, nachdem es sich beim letzteren um einen unveränderlichen Ablauf handelt. Aber auch in diesem Falle muss genau erwogen werden, ob je nach Grösse der Anlage diese Mehrauslagen sich durch Personaleinsparungen ausgleichen lassen.

3. Trägt das Heizungssystem zur Wirtschaftlichkeit bei?

Diese Frage muss bejaht werden, da es nicht gleichgültig ist, ob pro kg Trockenwäsche an Wärmeaufwand einige Rappen mehr oder weniger aufgewendet werden müssen. Wie unter Absatz 2 erwähnt, können im Warmwasser- und Wärmeverbrauch durch die Wahl einer zweckmässigen Konstruktion schon wesentliche Vorteile erreicht werden, doch wird der Heizmitteltarif die Heizkosten grundlegend beeinflussen.

Wenn wir eine mittlere Hotelwäscherei ins Auge fassen, müssen wir bedenken, dass dabei verschiedene Wärmeverbraucher, d. h. Waschmaschine, Boiler und Trockenanlage versorgt werden müssen, so dass je nach Situation mit Vorteil eine zentrale Wärmequelle geschaffen wird. Die Glättemaschine wird mit Ausnahme von Grossbetrieben häufig separat direkt elektrisch geheizt, um jederzeit betriebsbereit zu sein, auch dann, wenn die Wärmequelle der Wäschereianlage eventuell ausser Betrieb steht. Für die Beheizung eines zentralen Kessels oder der einzelnen Maschinen kann Kohle, Gas, Öl oder Elektrizität verwendet werden, es müssen jedoch bei der Bestimmung der Tarife für die einzelnen Heizmittel in Betracht gezogen werden. Je nach Umfang der Anlage müssen auch für die eine oder andere Heizungsart die Anlagekosten abgewogen werden, um die Amortisation tragbar und erfüllbar zu gestalten.

Eine Anlage, welche ständig im Betriebe steht, wird mit Vorteil von der zentralen Kesselanlage mit Wärme versorgt, währenddem kleinere Anlagen, welche nur periodisch gebraucht werden, mit direkter Beheizung der einzelnen Apparate mit Kohle, Gas oder Elektrizität auskommen.

Nachsatz der Redaktion

Im Abschnitt „Die Beheizung der Wäschereimaschinen“ der Usogas (Zürich) werden die Vorteile des Gases in ein helles Licht gerückt. Demgegenüber ist daran zu erinnern, dass grundsätzlich die elektrische Heizanlage die genannten Bedingungen ebenfalls in weitgehendem Masse erfüllt. Nachteilig sind nur die von den Werken immer wieder verlangten Sperrzeiten und die bei grösseren Typen gelegentlich nicht voll bewilligten Anschlusswerte, welche eine längere Aufheizzeit ergeben.

Ferner können bestehende Unterfeuerungsanlagen nicht auf so einfache Art elektrifiziert werden.

Dafür ist für elektrische Maschinen und Apparate kein Kamin für Abgabe notwendig. Der Einbau solcher Kamine in bestehenden mehrstöckigen Häusern kann gelegentlich sehr respektable Mehrkosten ergeben.

Elektroboiler müssen im allgemeinen einen grösseren Inhalt haben, da die Aufheizung meistens nur nachts erfolgt. Der Gasboiler kann kleiner gehalten werden, da der Brennstoff auch tagsüber zu gleichem Preise geliefert wird. Ein Gaskamin ist ebenfalls notwendig.

Auch bei Trockenapparaten erfüllt die Elektrizität alle Bedingungen, ebenso bei den Mängeln. Es sind jedoch auch die bei den Waschmaschinen genannten Vor- und Nachteile vorhanden, d. h. Sperrzeiten und Gaskamine.

Die unter dem Abschnitt „Brennstoffkosten“ genannten Vorteile der Gasheizung treten in vollem Masse gegenüber mit Kohle beheizten Unterfeuerungsanlagen ein. Diesen gegenüber sind auch die Schlussfolgerungen voll und ganz berechtigt. Eine elektrische Waschmaschine mit separatem genügendem, grossem Boiler kann aber fast vollumfänglich die Leistungen von gasgeheizten Maschinen erreichen, so dass auch die Folgerungen in weitem Masse für die elektrischen Maschinen gelten.

Aus dem Artikel der Ferrum AG. geht hervor, dass die Automatisierung von Waschmaschinen ebenfalls an gewisse Gesichtspunkte gebunden ist und nicht kritiklos angewendet werden darf.

gekocht wird. Nur in eigentlichen Grossbetrieben sollte daher eine besondere Entnebelungsanlage noch notwendig sein. Eine solche besteht aus einem Luftheizer und einem Ventilator, der warme Luft durch Kanäle an Orte starker Dampfbildung presst. Die feuchte Luft wird durch ein zweites Ventilationssystem abgesogen. Da bei sorgfältiger Disposition der Wäschküche die Entnebelungsanlage nur kurzfristig in Gebrauch genommen werden muss, erweist sich die Luftheizung mit Gas als sehr geeignet.

Beispiel einer Wäscherei für ein Pensionshotel II. Ranges mit 30 Betten

Wir nehmen an, der Wäscheanfall betrage 240 kg pro Woche und es werde an zwei Tagen pro Woche gewaschen. Mit einer gasgefeuerten Waschmaschine können 7–8 Chargen pro Tag bewältigt werden. Für diese Verhältnisse können, unter Vermeidung über das Notwendige hinausgehender Anlagen, folgende Einrichtungen empfohlen werden (die angegebenen Nummern entsprechen denjenigen im Grundriss):

a) Wäscheraum

Sortierregale für die schmutzige Wäsche.

Tisch für das Vorbereiten der Wäsche.

Tröge für Handwäsche und für das Einweichen stark beschmutzter Stücke.

Gasbeheizte Waschmaschine mit Wasserschiff; einer Trommelgrösse 600 x 680 mm Durchmesser und einem Fassungsvermögen von 16–18 kg Trockenwäsche; Trommelaushebung. Die Ausführung mit rundem Bottich ist billiger, aber leichter konstruiert als diejenige mit langem Bottich.

Schwimmer-Reservoir.

Wäscheagen für den Transport der Wäsche von der Waschmaschine zur Zentrifuge.

Zentrifuge mit Durchmesser 600 mm; wenn im Keller installiert, gewöhnliche (starre) Ausführung. Fassungsvermögen: 22 kg Trockenwäsche. Dieses verhältnismässig grosse Modell empfiehlt sich wegen des bessern Ausschwingeffektes, mit Rücksicht auf die Trocknung im Trommel.

Gasbeheizte Tumbler, einfaches Modell, mit Fassungsvermögen von 10–12 kg Trockenwäsche. Leistung: 40–45 kg/Std. mangelgetrocknete Wäsche.

Schluss siehe „Hotel-Revue“ Nr. 43, Seite 8.

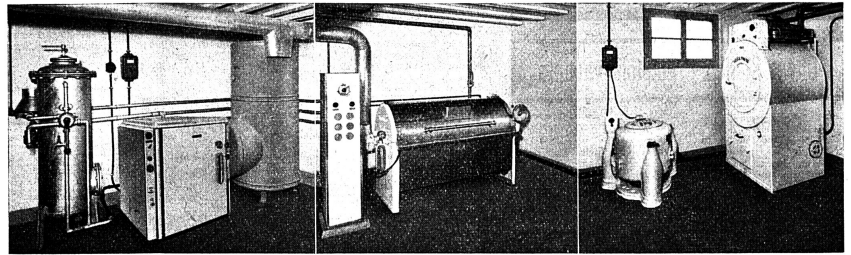
SCHULTHESS

VOLLAUTOMATISCHE WÄSCHEREI-ANLAGEN

Durch unsere vollautomatischen Waschmaschinen sind Sie von allen Personalfragen befreit.

Die vollautomatische Waschmaschine (mit Heizung) führt ein wissenschaftliches Waschprogramm selbsttätig durch. Die Bedienungszeiten beschränken sich auf das Be- und Entladen der Maschine und auf das akustisch und optisch signalisierte Zugeben des Waschmittels.

Besichtigen Sie die vollautomatische Wäschereianlage der Ecole Professionnelle Suisse pour Restaurateurs et Hôteliers, Vieux-Bois, rue de la Paix, Genève.



Vollautomatische Wäschereianlage mit 400 kg Tagesleistung

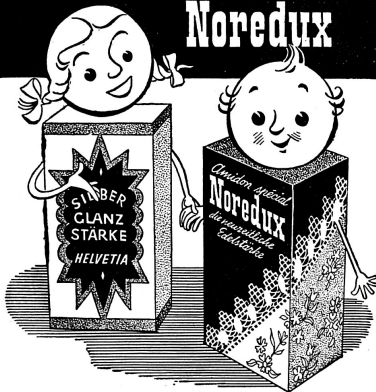
MASCHINENFABRIK AD. SCHULTHESS & CO. AKTIENGESellschaft ZÜRICH 2

ZÜRICH, Stockerstrasse 57, Telefon (051) 275212

LAUSANNE, avenue Ramuz 83, Telefon (021) 282009

HELVETIA-SILBERGLANZSTÄRKE
hat ein Schwesterchen erhalten!

Noredux



„Ich bin die
Silberglanzstärke
HELVETIA“

Jede Hausfrau kennt mich. Ich gebe Ihren Kragen, Manschetten, Trachtenhauben Kraft und Form und verleihe ihnen eine glatte und vornehm glänzende Oberfläche. Denn wissen Sie:

Ich bin ein steifmachender Glanz-
appret“.

„Ich heisse
NOREDUX“

Ich mache Ihre Vorhänge leicht und elastisch, Ihre Blusen und Kleidchen duftig und formstabil, Ihre Tischwäsche weich und vollgriffig und Ihre Herrenhemden wieder wie neu. Mein Geheimnis:

Ich bin ein elastisch-
weichmachender
Füllappret“.

Das ist also der Unterschied: Silberglanzstärke HELVETIA für Steifeffekte. NOREDUX für Weichapprete. Sie kennen NOREDUX noch nicht? Ein einziger Versuch wird Sie von dessen wundervollen Eigenschaften überzeugen.

Darum: Tun Sie Ihrer Wäsche einen Gefallen —
verwenden Sie NOREDUX.

Paket à 250 g Fr. 1.40 inkl. Wust.
Erhältlich in allen einschlägigen Geschäften.

Noredux

das Schönheitsrezept für Ihre Wäsche

BLATTMANN & CO. WÄDENSWIL

COLLABORATION

Propriétaire Hôtel saisonnier, été, du Pays Basque, cherche
avec hôtel saisonnier suisse; excellent chef de cuisine, Français, polyglotte, possibilité amener personnel basque très dévoué. Offres sous chiffre PN 40368 L à Publicitas Lausanne.

Zur gef. Notiznahme!

Inseratenaufträge belieben man an die Administration, nicht an die Redaktion zu richten.

die guten Korken
Korkwarenfabrik
CH. SCHNEIDER A.G.
LAUFEN (061) 793 84
Sämtliche
Kellerartikel

Ankauf und Verkauf von Hotel- und Wirtschaftsmöbiliar. Übernahme jede Liquidation. O. Locher, Baumgarten, Tün.

2 junge Töchter aus dem Gastgewerbe suchen Stellen in Wintersport- oder Hotel zur Weiterbildung als

Aide Patron, Hilfspatronen, Economathilfen oder ähnliche Posten

Bisherige Ausbildung: Praktische Mithilfe im elterlichen Betrieb: Service, Küche, Bureau, Etage. Erfolgreiche Abschlussprüfung der Schweiz. Wirtschaftsschule „Belvoir“, Zürich. Unter nächstehender Chiffre erhalten Sie von uns jede weitere Auskunft. Chiffre T C 2646 der Hotel-Revue, Basel 2.

Bureau-praktikantin
Schweizerin
sucht Wintersaisonstelle.

Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Kenntnisse in Französisch. Offerten unter Chiffre B P 2842 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid
parlant français, allemand, italien et anglais
demande place à l'année.

Entrée de suite ou date à convenir. Faire offre sous chiffre B M 2847 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht für kommende Wintersaison

Eisläufer-Eisläuferin

Ausführliche Offerten unter Chiffre Z S 2837 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Revue-Inserate haben Erfolg!

Lerne ENGLISCH

Modernes Pensionat mit allem Komfort in Berner Bay, Kent, England, bietet jungen Leuten aus allen Branchen gute Gelegenheit, in kurzer Zeit die englische Sprache zu erlernen! Verlangen Sie Prospekt und weitere Auskunft bei AR, Bayard, Lausanne Palace, Lausanne.

Absolventin eines Hotelsekretärinnenkurses sucht 1 Anfangsstelle als

Sekretärin

Saison- oder Jahresstelle. Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch. Offerten erbeten unter Chiffre A S 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Aber gewiss ... nur bei Inserenten kaufen!

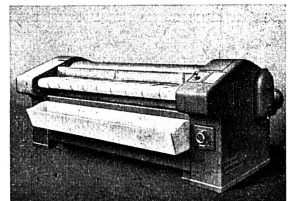
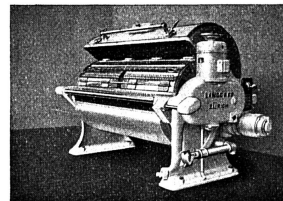
Tüchtiger Koch, 32jährig, sucht Stelle als

Alleinkoch

in Restaurant oder Hotel, auch Saison. Entremet-kundig. Offerten erbeten unter Chiffre E 16109 an Publicitas, Lugano.

Chef de réception

expérimenté, parlant les 3 langues principales, correspondance, connaissances de service de table, cherche place saison ou à l'année. Entrée à convenir. Offres sous chiffre C R 2536 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

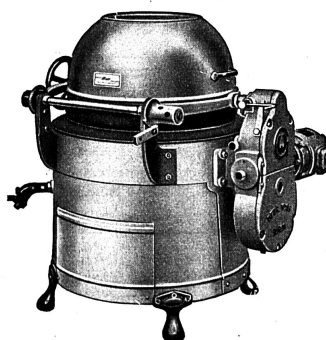


Leistungsfähige, seit Jahrzehnten bewährte Einrichtungen für

WÄSCHEREI • GLÄTTEREI • TRÖCKNEREI

Waschmaschinen-SPEZIALFABRIK
ZÜRICH 8 und BONSTETTEN
Dufourstrasse 31 beim Bahnhof

Lange & Co.



In Hunderten von Hotels, Anstalten und Heimen wird stark beschmutzte Wäsche mit überraschendem Erfolg in

Wyss
WASCHMASCHINEN

gewaschen. Verlangen Sie kostenlose Beratung in allen Wäschereifragen.

Seit 30 Jahren WYSS-Waschmaschinen!

GEBRÜDER WYSS, Waschmaschinenfabrik, BÜRON (Luz.)

Telephon (045) 566 19



FERRUM AG. MASCHINENFABRIK RUPPERSWIL. VERKAUFSBÜRO: LOWENSTR. 66 ZÜRICH 23

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel Nr. 43

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S.H.V.	Nichtmitglieder
Erstmalige insertion bis zu 4 Zeilen	4.50	5.50
Wiederholung	3.—	4.—
Spesen	jeweilen extra	Wahrzeichen mit 60 Cts. Zuschlag

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Gesucht auf die Winteraison: Koch neben Patron (Anfänger), Saalpraktikanten, Lingerie, Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Sporthotel Grischuna, Davos-Platz. (1046)

Gesucht für Winteraison: Portier-Conducteur, Barmad, Bureau-Praktikantin, Lingerie. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1053

Gesucht Zimmermädchen, gelernte Glätzerinnen, Lingerie-Weissnäherinnen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1051

Gesucht auf Winteraison für Sporthotel in Davos: Alleinlocher, sprachkundig, Saaltochter, Zimmermädchen, Haus-Officemädchen und Küchenmädchen. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1052

Gesucht für Winteraison in mittleren, gut frequentierten Sporthotel: Saaltochter, Restaurant-Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier, Küchen- und Officemädchen. Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 3, Valbella (1055)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis Gartenstrasse 112 Telefon 5897
BASEL

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdiensten

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beflage für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telefonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- 7213 Hausmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 7216 Barmad, Restauranttochter, nach Übereinkunft, mittl.grosses Hotel, Olten.
- 7224 Commis de cuisine, nach Übereinkunft, mittl.grosses Hotel, St. Moritz.
- 7226 Saal-Restauranttochter, nach Übereinkunft, Hotel 20 Betten, Kanton Fribourg.
- 7227 Junger Chef de partie, sofort, Hotel-Restaurant, Basel.
- 7228 Saaltochter, Zimmermädchen, Winteraison, Hotel 25 Betten, Berner Oberland.
- 7230 Hausbursche, nach Übereinkunft, kleines Hotel, Davos.
- 7231 Kaffee-Angestelltenkochen, Küchenbursche, Officemädchen oder mädchen, Wäscher oder Wäscherin, Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Dezember, Erntekassahotel, Toggenburg.
- 7238 Kochin, nach Übereinkunft, mittl.grosses Hotel, Locarno.
- 7240 Hausbursche, Saaltochter, nach Übereinkunft, Hotel 35 Betten, Lago Maggiore.
- 7271 Chef de rang, Commis de rang, Commundant, Tournante für Economat und Kaffeeküche, Zimmermädchen, sofort, Erntekassahotel, Genf.

Krankheitshalber zu verkaufen
Hotel-Restaurant

in grösserer Stadt des Kantons Bern. Umsatz Fr. 4-500.000.—. Notwendiges Betriebskapital ca. Fr. 280.000.—. Interessenten melden sich unter Chiffre SA 9934 Lz. an Schweizer-Annoncen AG. Luzern.

Hotel mit 60 Betten sucht für die Winteraison im Engadin:
Küchenchef-
Alleinkoch
Obersaaltochter
Barmad
Saaltöchter
Zimmermädchen
Chauffeur-
Kondukteur
Chasseur
Etagenportier
Bureau-
praktikantin

Gesucht für Winteraison in Wen- gen (Hotel 125 Betten):
Sekretärin
evtl. Praktikantin
Patissier
Küchenmädchen
und -bursche
Saal/Hallentöchter
und -kellner
Saalpraktikantin
Tochter
für Kaffeemaschine und Office
Officemädchen

Handgeschriebene, detail- lierte Offerten unter Chiffre W 2884 an die Hotel-Revue Basel 2.

Jeune homme possédant diplôme commercial
cherche place
dans hôtel, évent. dans com- merce, dans l'Oberland ber- nois ou les Grisons.
S'adresser à R. Bonnenain, police, Délemont.

Italiener, 27jähr., italienisch, franz., deutsch, engl. spre- chend, 4 Jahre in Schweizer Hotel gearbeitet, und Wiene- rin, 25jährig,
suchen Stelle
für sofort oder Winteraison. Pass in Ordnung. Offerten an Ferienadresse: Pola Maria Farra-Feltre BI (Italien).

Gesucht von grösserem Jahresbetrieb in Kurort: tüchtige sprachkundige Sekretärin, 1. Saaltochter, Saucier, Entremetier sowie Aide de cuisine-Pâtissier. Offerten unter Chiffre 1054

Gesucht für mittleres Pensionshotel, Nähe Zürich: Buffetdame, Restauranttochter, 1. Saaltochter, Kellner-Officemädchen, Officemädchen. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Zeugniskopien und Photos unter Chiffre 1057

Gesucht auf 15. November oder nach Übereinkunft: tüchtiger Küchenchef in Speiseraum (Alleinkoch und Kochin vor- handen). Jahresstelle. Guter Verdienst und gute Behandlung. Offerten mit Lohnangaben und Zeugniskopien an W. Ris, Restaurant Bruderholz, Basel, Tel. 52460. (1056)

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	5.—	6.—
Wiederholung	3.—	4.50

Lehrstellen mit 50 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf Postcheckkonto V.85. — Brief- marken werden an Zahlung nicht angenommen. — Für ge- wünschte Belegnummern beliebe man 4 Cts. extra beifügen und bei Nachbestellung von unseren die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss Dienstag 16.00. — Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen

Bureau und Reception

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Fräulein, erfahren in Reise- und Verkehrsbureau, sucht Stelle; auch Schalterdienst. Spricht franz., engl., ital. und deutsch. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre 825

Helfschmann, junger, mit besten Referenzen von schweizer- schen und ausländischen Hotels, sucht Stelle als Chef de ré- ception, Kassier, Stütze des Patrons, per 1. November. Offerten unter Chiffre 809

- 7274 Saaltochter, Restauranttochter, beide deutsch und fran- zösisch sprechend, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 7277 Officemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Bielsee.
- 7280 Zimmermädchen, Commis de rang, Jahresstelle, 1./15. No- vember, mittl.grosses Hotel, Genf.
- 7285 Küchenbursche, Serviertochter, sprachkundig, Winter- saison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
- 7288 Officemädchen, sofort, Hotel 28 Betten, Vierwaldstättersee.
- 7289 Hausbursche-Portier, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Glarus.
- 7300 1. Saaltochter oder Praktikantin, Winteraison, mittl.grosses Hotel, Arosa.
- 7302 Commis de rang, Demi-chef, Lingerie, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 7308 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Basel.
- 7309 Restauranttochter, nach Übereinkunft, Restaurant, Kanton St. Gallen.
- 7311 Commis de cuisine, Entremetier, sofort, Erntekassahotel, Bern.
- 7318 Kassier-Rezeptionist, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
- 7320 Tüchtige Kochin, evtl. Jahresstelle oder Winteraison, Hotel 40 Betten, Davos.
- 7322 Kaffeebäckerin, Küchenmädchen, nach Übereinkunft, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7343 Angestelltenkochen, nach Übereinkunft, Hotel 140 Betten, Berner Oberland.

Zeugnis-
KOPIEN

besorgt prompt und billigt
HOTEL-BUREAU
Gartenstrasse 112 — Basel

- 7345 Küchenbursche, Kaffeebäckerin oder Küchenmädchen, Glä- tzer-Lingerie, Winteraison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7348 Etagen-Officegouvernante, Restauranttochter, Glätzerin- Stopferei, Winteraison, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 7352 Junge Tochter für Saal und Zimmer evtl. Anfängerin, sofort, mittl.grosses Hotel, Luzern.
- 7353 Officemädchen oder -mädchen, sofort, Hotel 45 Betten, Bielsee.

Helfschmann, 30 Jahre Erfahrung, sucht Stelle als Stütze des Meisters, Receptionnair, Gérant od. in Economat. Spricht 4 Sprachen. Offerten an H. Boshard, Rue Félix-Walchli, Brüssel-Forest. (161)

Sekretaire, aide-direction, Suisse, 23 ans, expérimentée, français, anglais, espagnol, notions d'allemand, cherche place pour saison ou année, entrée immédiate ou à convenir. Bonnes références à disposition. Offres sous Chiffre 821

Sekretärin, tüchtige, gewandte, Deutsch, Franz. und Englisch in Wort und Schrift, ebenfalls ein wenig Italienisch, mit Praxis in Hotelbureau, sucht Stelle für die Winteraison. Offerten unter Chiffre 829

Salle und Restaurant

Buffetdame, gut empfohlen, tüchtig und flink, sucht Winterengage- ment. Offerten unter Chiffre 827

Chef de service, tüchtig, sprachgewandt, in allen Sparten des Hotelwesens versiert, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 814

Rezeptionschef oder 1. Saaltochter, tüchtig, Deutsch, Franz., Englisch perfekt, sucht Stelle in mittlerem Hotel. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Offerten unter Chiffre 815

Saaltochter-Serviertochter, 25 Jahre alt, sucht Saisonstelle in gutem Hotel. Wienerin mit Schweizer Zeugnissen. Offerten mit Saalrang und Pflückenkreis an Holub, postlagernd, St. Mar- grethen (St. Gallen). (820)

Cuisine und Office

Alleinkoch, mit guten Referenzen, patisserie- und entremets- kochend, sucht für die Winteraison Posten in kleinere Pension oder Hotel. Offerten unter Chiffre 831

Küchenchef, 23 Jahre alt, sucht Stelle als Aide de cuisine in mittleren Betrieb. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Eintritt so- fort. Offerten unter Chiffre 828

Küchenchef, sucht Winterengagement in Hotel-Pension oder in Pension. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Haushälterin Agnes, postlagernd, Rorschach. (798)

Küchenchef, tüchtiger, solider Arbeiter, entremets- und patis- seriekundig, sucht Stelle per sofort oder für Winteraison in mittleres Haus, evtl. mit Stossbetrieb. Gute Zeugnisse. Chiffre 828

Küchenchef empfiehlt sich für Aushilfen und Ferienablosungen. P. Curt Moser, Postfach 91, Rorschach, Tel. 42277. (830)

- 7387 Commis-Saucier, Winteraison, Hotel 120 Betten, St. Moritz.
- 7371 Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Engadin.
- 7372 Chasseres, Hotel 80 Betten, Berner Oberland, Zürich.
- 7374 Chefkochin, nach Übereink., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
- 7375 Küchermädchen, nach Übereink., Hotel 88 Betten, Ostschweiz.
- 7377 Officemädchen, nach Übereink., mittl.groß. Hotel, Bern.
- 7378 Commis de cuisine, sofort, mittl.groß. Hotel, Basel.
- 7379 Küchenmädchen, Lingerie, nach Übereink., Bahnhofbuffet, Westschweiz.
- 7381 Buffetbursche, sofort, Restaurant, Basel.
- 7382 Hausbursche-Portier, nach Übereink., mittl.groß. Hotel, Basel.
- 7383 Buffetdame, nach Übereink., Bahnhofbuffet, Westschweiz.
- 7384 Hausbursche, nach Übereink., Hotel-Restaurant, Kt. Bern.
- 7386 Saaltochter, evtl. Kellner, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 70 Betten, Graubünden.
- 7388 Office-Hausbursche, sofort, mittl.groß. Hotel, Biel.
- 7390 Kaffeebäckerin, Zimmermädchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Zürich.
- 7392 Junger Portier-Hausbursche, evtl. Anfänger, franz. spre- chend, Hotel 80 Betten, Berner Oberland.
- 7398 Heizer, 1. Dezember, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 7428 Restauranttochter, sofort, Serviertochter für Bar-Dancing, Alenköchin, 1. November, kleines Hotel, Aarau.
- 7429 Serviertochter, evtl. Anfängerin, nach Übereink., Hotel 25 Betten, Kt. Waadt.
- 7430 Serviertochter für 1. Monat Aushilfe, evtl. für ganz, nach Übereink., mittl.groß. Hotel, Basel.
- 7431 Saal-Serviertochter, Deutsch, Franz., nach Übereink., mittl.groß. Hotel, Aarau.
- 7432 Lingeriegouvernante, nach Übereink., Grossrestaurant, Bern.
- 7433 Gärtner, Restauranttochter, sofort, Hotel 45 Betten, Vierw.

Ausland - Etranger
Deutschland (Austausch)

Deutsche Hotelierstöchter sucht Winteraisonstelle in erst- klassigen Betrieb. Im Austausch würde Schweizer Hoteliers- sohn oder -tochter nächste Sommeraison in einem Erst- klassen-Strandhotel (200 Betten) an der Nordsee beschäftigt. Angebote bitte an Hotel-Bureau, Basel 2.

Lehrstellenvermittlung:

7291 Bureaupraktikant, nach Übereink., Hotel 100 Betten, Luzern.

Meister-Gardemanger, junger, sucht Stelle auf Anfang No- vember. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 813

Patissier, tüchtiger, selbständiger, 35jähriger, sucht Stelle in Hotel oder Tea-room-Restaurant. Offerten an Werner Kropf, Konditor, Seftigen/Thun. Tel. (033) 63216. (808)

Etage und Lingerie

Tüchtiger, 23jährig, sucht auf 1. November 1951 eine Saisonstelle als Zimmermädchen. Bänderhand bevorzugt. Deutsch und französisch sprechend. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an L. Peier, Oberhofen/Aargau. (807)

Loge, Lift und Omnibus

Concierge-Conducteur, 4 Hauptsprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Referenzen stehen zu Diensten. Offerten sind zu richten unter Chiffre, Tel. (028) 92144. (817)

Concierge-Conducteur sucht Saison- oder Jahresstelle, auch Aushilfe, tüchtig und gewandt, 4 Sprachen fließend. Offerten unter Chiffre 824

Etagenportier sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten an Paul Tobler bei Familie Lüthi, Winterstrasse, Winterthur (Zürich) (823)

Suisse française, jeune, cherche place comme chasseur ou portier. 4 ans de pratique, parle 3 langues: français, allemand, italien. Libre pour le 1er novembre 1951. Seulement Bâle. Faire offres à Louis Wyss, chasseur, restaurant Garmbrunn, Falkenberg, St. Bâle. (816)

Divers

Assolvent der Wirtschaftsschule, halbjähriges Praktikum in Küche und Buffet, sucht Stelle für Bureau, Buffet, evtl. Keller, zur weiteren Ausbildung in Hotel oder Restaurant, deutsch und franz. sprechend. Kt. Bern oder Neuenburg bevorzugt. Offerten unter Chiffre 819

Heizer-Mechaniker, in sämtlichen Reparaturarbeiten bewandert, sucht Stelle in grösserem Betrieb. Stelle als Abwart nicht aus- geschlossen. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 799

Tüchtiger sucht Stelle als Gouvernante-Stütze des Patrons in ge- regelten Betrieb. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Chiffre 822

- 7322 Saalpraktikantin, Buffetpraktikantin, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
- 7375 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 55 Betten, Ost- schweiz.
- 7389 2 Serviceburschen oder Ausbildungstöchter, nach Übe- reink., Restaurant, Bern.
- 7420 Kochlehrer, nach Übereink., Restaurant, Basel.
- 7422 Saalpraktikantin, nach Übereink., Hotel 125 Betten, Badoert, Kt. Aargau.

„HOTEL-BUREAU“
Succursale de Lausanne

Galeries Benjamin-Constant, Téléphone (021) 23 92 58. Les offres concernant les places vacantes ci-après doivent être adressées à Lausanne à l'adresse ci-dessus.

- 9213 Dame de buffet, français, allemand, anglais, hôtel-restaurant, Alpes vaudoises.
- 9214 Jeune garçon de maison, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 9217 Filles ou garçons d'office, à convenir, restaurant, Neuchâtel.
- 9218 Gouvernante d'économat, de suite, chasseur, femme de chambre, à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 9221 Caissière-dame de buffet, fin octobre, hôtel moyen, lac Léman.
- 9223 Portier expérimenté, 3 langues indispensables, hôtel moyen, Lausanne.
- 9228 Femme de chambre, de suite, hôtel 85 lits, lac Léman.
- 9229 Jeune cuisinière, fille d'office, de suite, hôtel moyen, Alpes vaudoises.
- 9230 Tournante économat-caféterier, femme de chambre, portier, chef de rang, commis de rang, cuisinier pour personnel, de suite à convenir, grand hôtel, lac Léman.
- 9237 Un secrétaire, fille de salle, femme de chambre, saison d'hiver, hôtel 60 lits, Oberland bernois.
- 9241 Sommelière (et bar), 15/20 décembre, hôtel moyen, Valais.
- 9281 Femme de chambre expérimentée, 3 langues indispen- sables, grand hôtel, lac Léman.
- 9287 Entremetier, pâtissier, chasseur, chasseur-téléphoniste, grand hôtel, Suisse romande.
- 9261 Lingerie n'achant repasser à la machine, 15 novembre, hôtel moyen, Genève.
- 9268 Fille de salle (évent. commis de salle), de suite, hôtel moyen, Genève.
- 9269 Chef de réception expérimenté, de suite, grand hôtel, lac Léman.

Intelligente, sympathische Schweizerin, 38jähr., aus gutem Hause, absolut tüchtig im Hotelfach, sprachkundig, bereit, gesund, lebhaft, vielseitig interessiert sucht
passenden Lebensgefährten

Hoteller, Restaurateur, Di- rektor, ca. 38-45jähr., cha- rakterfest, grosszügig, ge- dult, lebenserfahren, geistig rege, tüchtig, um gemeinsam ein glückliches Leben aufzu- bauen. Absolute Diskretion. Vertrauensvolle Zuschriften mit Bild unerlässlich, sind er- beten unter Chiffre P L 2579 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hoteller, Restaurateur, Di- rektor, ca. 38-45jähr., cha- rakterfest, grosszügig, ge- dult, lebenserfahren, geistig rege, tüchtig, um gemeinsam ein glückliches Leben aufzu- bauen. Absolute Diskretion. Vertrauensvolle Zuschriften mit Bild unerlässlich, sind er- beten unter Chiffre P L 2579 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Heirat

mit ebenbürtigem Herrn ob- ger Branche, in den 60er Jahren. Offerte unter Chiffre W 4449 X an Publicitas Zürich 1.

Seriöse Tochter, 21jährig, dipl. Schneiderin und tüch- tig in allen Hausarbeiten, sucht Saisonstelle in gutes Hotel zum

Nähen, Bügeln evtl. Zimmerdienst

Engadin oder Berner Ober- land bevorzugt. Prima Zeug- nisse. Offerten an Frä. Anne Bockler bei Runt-Saurer, Mail 4, Neuenburg.

WER
nicht inseriert
wird vergessen!

Geschäftsblätter

für Hotels
liefert prompt und billig
Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein
Basel 2
Gefl. Preisliste verlangen

19-jährige

Tochter

welche schon in Hotels tätig war, sucht Stelle in

Lingerie

Zürich bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an E. Seeholzer b. Rigert, Lädli-Strasse 15, Luzern.

Bursche, 18-jährig, sucht in kleinem Restaurant

Kellner-Lehrstelle

Auch Hotel wäre angenehm. Offerten erbeten unter Chiffre K L 2569 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer, 30-jähr., gute Bildung, gut präsentierend, perfekt Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch und Russisch, sucht Stelle in Hotel als

Nachtportier

Ist auch bewandert in Réception. Offerten an M. Stalder, Molkerei, Meggen (Luzern).

Fachkundiger Portier, drei Fremdsprachen sprechend, mit prima Referenzen, sucht Stelle als

Allein-, Nach- oder Etageportier

Jahresstelle bevorzugt. Offerten sind zu richten unter Chiffre A P 2570 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathische, junge, tüchtige, sprachkundige

Barmaid

sucht Engagement für die Wintersaison, nur gute Bar. Offerten unter Chiffre S J 2586 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Hotelfach versiertes, sprachkundiges Fräulein sucht

leitenden Posten

Auch Saisons-Geschäft oder Pacht kommt in Frage. Fähigkeitsausweis vorhanden. Offerten unter Chiffre L P 2567 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Saaltöchter

und 18-jähriges

Küchenmädchen

suchen Stellen für Wintersaison 1951/52 in kleinen Hotel, Pension oder Tea-room. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten m. Lohnangaben sind zu richten an Huld und Ely Ernst, Ausserdorf, Dättlikon (Winterthur).

An courant cuisine-chauffage-entretien

30e, libre de suite, Monsieur cherche n'importe quel emploi dans hôtel, restaurant ou autre. Vaud, Neuchâtel, Fribourg, Valais. Ecrire sous chiffre M 78212 X à Publicitas Genève.

DIE ANNONCE

ist die Kraft, die immer wieder Umsatz schafft!

Schweizerischer Berufsverband für Tanz und Gymnastik sucht für seine internationalen Sommerkurse von Ende Juli bis Mitte August für ungefähr 150 Teilnehmer

Pensionsarrangement

mit spezieller Verpflegung. Für den Unterricht werden 2 Räume, je zirka 50 Personen fassend, benötigt, innerhalb oder ausserhalb des Hauses (der Häuser, evtl. Turnhalle). Höhenlage max. 1500 m.

Offerten mit Angabe des äussersten Pensionspreises an das Sekretariat, Gotthardstrasse 2, Basel.

Das Burgdorfer Qualitäts-

Hotel-Besteck

liefert Ihnen zu günstigen Preisen: J. Wolfensberger, Silberwaren en gros, Wetzikon (Zürich), Telefon 97 89 54.

Es ist nicht Hans was Heiri!

Roco Conservenfabrik Rorschach A.G., Rorschach

Es wäre ein Irrtum zu glauben, bei den Erbsen sei «Hans was Heiri». Kostproben ergeben vielmehr merklige Qualitätsunterschiede. Ihr Gaumen bestätigt Ihnen: Roco-Erbsen sind zarter, gehaltvoller, feiner im Aroma.

**ROCO****Gesucht**

energischer und initiativer

Chef de service

in 3-Kl.-Restaurant eines grösseren Bahnhofbuffets. Jahresstelle. Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften sind zu richten unter Chiffre B B 2585 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel ersten Ranges in Lugano auf Mitte November:

**Saaltöchter
Saalpraktikantin
Zimmerlehrtochter**

Offerten mit Photo und Zeugnisabschriften unter Chiffre L O 2583 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Wintersaison Dezember-April in Hotel, 100 Betten, Berner Oberland:

Patissier selbständig und entremetaskundig
Buffetdame Mithilfe im Econamat
Sekretärin als Stütze in allen Departements
Barmaid sprachkundig
Restaurationstochter sprachgewandt
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre B O 2593 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge

BUFFETDAME

mit guten Fachkenntnissen, sucht verantwortungsvollen Vertrauensposten in gutem Hotel oder Restaurant auf 15. Nov. oder nach Übereinkunft. Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Off. unter Chiffre B U 2571 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für meine 22-jährige

Hilfsköchin

Wintersaisonstelle, 20. Dez. bis 15. März. Offerten an G. Studer, Restaurant Métropole, Montreux. Tel. (021) 62307.

Gesucht

zu baldigem Eintritt

**Anfangs-
saaltöchter**

Praktikantin, in Jahresstelle. Deutsch, französisch sprechend. Offerten gefl. an Hotel Aarauhof, Aarau.

Barmaid

gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar auf 15. Nov. Gute Referenzen zur Verfügung. 4 Sprachen. Offerten unter Chiffre B C 2562 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ungeziefer

jeglicher Art vertilgt mit Garantie zuverlässig, billig und diskret, überall in der Schweiz.

Otto v. Büren, Zürich

städtisch geprüft, Hardturnstr. 280, Tel. 27 70 69.

Bündnerin, 23 Jahre alt, z. Zt. in England, die vier Landessprachen und Englisch beherrschend, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotelbetrieb als

Telephonistin**Bureauhilfe**

Stellenantritt Anfang Dezember. Offerten sind zu richten unter Chiffre E 16895 Z an Publicitas, Zürich 1.

Tüchtiges, kinderloses Ehepaar sucht Stelle: Frau 27-jähr., als

Femme de chambre

Lingère oder in Econamat, spricht franz. und ital.; Mann, 28-jähr., als

Chauffeur-Conducteur**Concierger de nuit****Telephonist oder****II. Concierge**

spricht franz., deutsch, engl., ital. Beste Zeugnisse stehen zur Verfügung. Frei ab 1. Dez. 1951. Offerten erb. an F. Kuhn-Zampieri c/o Koenig, Pl. Chaudron 24, Lausanne.

Buffetdame

sucht per sofort oder nach Übereinkunft Stelle in alkoholfreiem Restaurant oder Tea-room. Offerten unter Chiffre PR 19893 L an Publicitas, Lausanne.

Gesucht für Hotel Weisskreuz per sofort fach- tüchtiger, sauberer, sprachkundiger, jüngerer**Portier**

Dasselbst gesucht per 1. Dezember jüngerer, sauberer

Hausbursche

Ferner für Hotel Chesa Grischuna per 15. Dezember jüngerer, sauberer und sprachkundiger

Hausbursche-Chasseur

Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hans Guler, Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Revue - Inserate haben Erfolg!**Journalführer,
Warenkontrollleur**

sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre J W 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Serveuse

23 ans, autrichienne, parlant allemand, français, anglais et italien, ayant déjà travaillé en Suisse, cherche place dans un Tea-room en Suisse romande. Entrée novembre, début décembre, très bonnes références. Ecrire sous chiffre P 80373 X à Publicitas, Genève.

**Maître
d'hôtel**

ayant longue expérience, cherche place à l'année ou éventuellement saison. Sérieuses références à disposition. Entrée à convenir. Ecrire sous chiffre M 80428 X à Publicitas, Genève.

Töchter

in der Hotelbranche gut bewandert, suchen über Weltknoten und Neujahr Auslastungen als

**Aide-Patron, Bureau,
Obersaaltöchter**

eventuell

Bar

Gefl. Offerten unter Chiffre T E 2589 an die Hotel-Revue, Basel 2.

K O C H

33 Jahre alt, mit besten Zeugnissen und Referenzen, sucht Jahresstelle. Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre K O 2585 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort für Hotel Chesa Grischuna, Klosters, jüngerer, sauberer, fachkundiger, sprachkundiger

Zimmermädchen

Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hans Guler.

Grand Hotel Kronenhof, Pontresina, sucht für Wintersaison:

**Oberkellner
Commis de rang
Bar-Serviertöchter
Hallentöchter
Serviertöchter
Warenkontrollleur**

Nur Offerten von Schweizer Personal können berücksichtigt werden.

**Bellevue Palace Hotel
Bern**

Zur Neueröffnung unserer Bar suchen wir

I. BARMAID

(mit nur erstklassigen Referenzen). Interessante Konditionen.

**Kennen
Sie ihn?**

Der interessante Spezial-Katalog für die neuzeitliche Möblierung fortschrittlich geführter Hotels hat - wie zu erwarten war - im Gastgewerbe grosse Wellen geworfen. Diejenigen Hotelbesitzer, welche sich nach Erhalt in seinen Inhalt vertieft, haben den Grundgedanken der zeitgemässen Hotel-Möblierung sofort erkannt. Und die Folge davon? Erst kamen vereinzelte Bestellungen, dann immer mehr, so dass wir heute unserem Betrieb bereits ein Spezialbüro für Hotelberatung angliedern mussten.

Alle diese Hotelier-Kunden haben herausgefunden, wie sie eine treue weiterempfehlende Kundschaft erhalten, und dadurch ihren Umsatz steigern können. Auch Sie können es. Holen Sie gerade jetzt den reich illustrierten, mit allen Massen und Preisen versehenen Farbkatalog mit dem Titel:

«Ihr Gast fühlt sich zuhause und kommt gerne wieder!»

hervor und verbringen Sie ein lehrreiches Stündchen mit seiner Lektüre. Sicher ist auch in Ihrem Hotel da und dort eine Auffrischung fällig. Unterbreiten Sie Ihre Wünsche unserem Büro für Hotelberatung in der Fabrik Möbel-Pfister in Suhr bei Aarau. Schon in wenigen Tagen sind Sie im Besitz einer äusserst vorteilhaften Spezialofferte.

GutscheinAn die Fabrik
Möbel-PfisterHotelberatung
Suhr b/Aarau

Senden Sie mir Ihre vorteilhafte Spezial-

Offerte über:

Name:

Ort:

Strasse: Nr. 21a HR.

Moderne Wäschereianlagen

(Schluss aus Hotel-Technik Nr. 1)

Holz-Wäscheharren für den Transport der Wäsche von der Zentrifuge zum Tumbler und von diesem zur Mänge.

Ableitung des Wassers durch mit Gitterrosten abgedeckte Auffangschächte, die sich beim Trog, bei der Waschmaschine und der Zentrifuge befinden.

b) Mangeraum und Lingerie

Ablegisch für die aus dem Tumbler kommende Wäsche.

Gasbeheizte Glättmaschine (Mange), einfache Ausführung, Walzendurchmesser 180 x 1000 mm.

Ablege- und Glättisch und Regale für die saubere Wäsche.

Beispiel einer Wäscherei für ein Passantenhotel I. Ranges mit 100 Betten

Der durchschnittliche Wäscheanfall ist mit 800 kg pro Woche angesetzt, und es werden 4 Waschtage pro Woche angenommen. Bei Gasheizung kann wieder mit 7—8 Chargen pro Tag gerechnet werden. Für einen solchen Betrieb sind folgende Einrichtungen zu empfehlen:

a) Wäscheraum

Ablegisch für die schmutzige Wäsche.

Wäscheharren für den Transport der schmutzigen Wäsche zur Waschmaschine.

Einweichtrüge und Waschrüge.

Ablegisch.

Wassereinrichtung: bei Verwendung eines Systems mit Salzfüllung z.B. Leistung 2400 l/Std. für Wasser von 20 französischen Härtegraden. Gesamtleistung pro Regeneration: 18 000 l.

Schnelllaufheizender Gasboiler, 400 l Inhalt, 4 Brenner.

Gasbeheizte Waschmaschine, ohne Wasserschiff; Trommelgrösse: Durchmesser 640 x 1100 mm, Fassungsvermögen 30 kg.

Wäschewagen für den Transport der Wäsche von der Waschmaschine zur Zentrifuge.

Pendelzentrifuge; Durchmesser 700 mm, Fassungsvermögen 32 kg mit normaler Tourenzahl (900 Touren/Minute) oder Durchmesser 600 mm mit 1400 Touren/Minute.

Gasbeheizter Tumbler, einfaches Modell, mit Fassungsvermögen von 10—12 kg Trockengewichte.

Leistung: 40—45 kg/Std. mangelgetrocknete Wäsche.

Holz-Wäscheharren für den Transport der Wäsche von der Zentrifuge zum Tumbler und von diesem zur Mänge.

Ableitung des Wassers durch mit Gitterrosten abgedeckte Auffangschächte, bei Trögen, Waschmaschine und Zentrifuge.

b) Mangeraum

Ablegisch vor und nach der Mänge.

Gasbeheizte Glättmaschine (Mange), Walzendurchmesser 300 x 2000 mm.

Glättisch.

Nähmaschine.

Regale für die saubere Wäsche.

GESCHÄFTLICHE MITTEILUNG

Wo noch eingespart werden kann

Vor etwa einem Jahre wurde im Restaurant Landolt in Genéve eine komplette **Bendix-Wäscherei**, bestehend aus einem Waschautomaten, einem automatischen Trockner und einer Bügelmaschine, installiert. Eine unbenutzte kleine Küche von 3,5 x 4 m konnte ohne grosse Umbauarbeiten in einen Waschraum umgewandelt werden. Die 3 Apparate arbeiten 5 volle Arbeitstage pro Woche, wobei täglich ca. 30 kg Wäsche gewaschen, getrocknet und gebügelt werden. Eine einzige weibliche Angestellte besorgt die ganze Arbeit allein ohne besondere Anstrengung. Dank dem schonenden und sparsamen Betrieb dieser automatischen Wäscherei konnten die jährlichen Wäschepesen um ca. 60% herabgesetzt werden. Daraus geht hervor, dass sich die Einrichtung einer automatischen Bendix-Wäscherei rasch bezahlt macht und ausserdem viel Unannehmlichkeiten erspart. So wird vor allem die heutzutage kostspielige Wäsche geschont, wodurch deren Lebensdauer wesentlich verlängert wird. Ausserdem werden unangenehme Verwechslungen von Wäschestücken vermieden, und die Verwendung der Waschmittel kann genau überwacht werden.

Bei Neubauten fallen die Einsparungen noch viel mehr ins Gewicht, denn eine automatische Bendix-Wäscherei ersetzt die bisher übliche Waschküche samt allen Einrichtungen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass mit der Bendix alles gewaschen werden kann, von der feinsten Seidenwäsche bis zum Berufskleid. Selbst Wolldecken werden mühelos gereinigt, und das Resultat ist überzeugend. (Diesbezüglich wurden in der Kant. Frauenklinik in Zürich während mehreren Jahren reiche Erfahrungen gesammelt.)

Waschen können Sie jederzeit, aber wie trocknen?

Die Unschädlichkeit der mechanischen Trocknung ist durch Dutzende von Versuchen bewiesen. Die Abnutzung, d.h. der Gewichtsverlust im Trockner liegt um 1/100 herum. Ein Leintuch von ca. 100 Gramm Neugewicht verliert also nach 150 Waschen 150 Gramm seines Gewichts. Dieser Faserverlust liegt in den normalen Grenzen jeder Waschmethode. In Grossbetrieben, wie Hotels, Restaurants, Heimen, Anstalten, Spitälern etc. treten ausser den schon genannten Vorteilen noch Wärme- und Personalsparnis dazu. Der „Avro-Dry-Tumbler“ verbraucht nur ca. 700 bis 800 kcal pro 1 kg Wäsche, während die früheren Kullisen-trockner 1200 bis 1800 kcal benötigten. In Betrieben, wo zum Wäscheaufhängen 3 Personen beschäftigt wurden, konnten 1 bis 2 davon gespart werden. Dank der ausgedachten Automatik beschränkt sich die Bedienung nur noch auf Laden und Entladen. Der Tumbler ist durch die Personaleinsparung in 2 bis 3 Jahren amortisiert. Die Solidität der Konstruktion ist durch mehrjährige Praxis erwiesen.

Unverbindliche Projektausarbeitung: Fa. Albert von Rotz, Ing., Basel 12, Tumbler-Bau.

Das Stärken und Appretieren der Wäsche

Heute herrscht allgemein die Meinung vor, das Stärken der Wäsche sei ein alter, überlebter Brauch, der allenfalls noch Berechtigung für Herrenkragen und Vorhänge haben möge. Diese Auffassung ist unrichtig.

Im täglichen Gebrauch wird das, ursprünglich lediglich für den Verkauf appretierte Gewebe, sei es Bett-, Tisch- oder Leibwäsche, nach ein bis zwei Waschen den erhaltenen Appret verlieren. Jede Stofffaser besteht aus unendlich feinen Fäserchen, die nach dem Wäschevorgang vom Faden absteigen und durch die Scheuerwirkung des täglichen Gebrauches abgebrochen oder aus dem Faserverband herausgerissen werden. Dadurch wird das Gewebe an den beanspruchten Stellen immer dünner. Durch das Stärken der Wäsche werden diese Fäserchen mit dem Faden verleimt, das Gewebe wird glatt, geschmeidig und der Verschleiss viel geringer. Mit andern Worten, die Wäsche hält länger.

Ein weiterer Vorteil liegt darin, dass appretierte Stoffe den Schmutz viel weniger annehmen, weil durch den Appret einerseits die naturgemäss stark saugende Baumwollfaser gewissermassen mit einer Schutzschicht versehen wird und andererseits die als Schmutzfänger wirkenden Gewebefasern ganz oder teilweise mit der Stärkelösung ausgefüllt werden. Muss nach längerem Gebrauch ein appretiertes Wäschestück gewaschen werden, so wird sich dasselbe, dank des Umstandes, dass der Schmutz hauptsächlich auf der Appreturschicht und nicht auf der Faser selbst liegt, viel müheloser waschen lassen.

Nach den bisherigen Stärkemethoden wurde die Stärke entweder gekocht oder in Form einer Suspension kalt verwendet. Die sich auf der Geweboberfläche absetzenden Stärkekörnchen wurden durch den anschliessenden Glätteprozess unter Hinterlassung einer glatten, steifen Oberfläche, verkleistert. Die für die meisten Wäschestücke als unangenehm empfundene Steifheit kann durch die Verwendung der neuzeitlichen Edelstärken vollkommen ausgeschaltet werden. Letztere dringen in Form einer klaren Lösung in jede Faser des Gewebes ein, umhüllen sie mit einem glasklaren Überzug und verleihen dem Gewebe eine weiche Fülle und Frische der Farben. Dadurch erstehen die so behandelten Wäschestücke nach jeder Wäsche wie neu.

Das Stärken der Wäsche ist im Grunde genommen eine kleine Arbeit. Doch es schont sie und gibt ihr ein schönes, wie neues Aussehen.

DIVERS

Das ABC der Kartoffel-Einkellierung

Alle Kartoffeln verlangen für die Lagerung tiefe Temperaturen, sonst keimen sie vorzeitig aus.

Bei warmem Wetter sind die Kellerfenster nur nachts zu öffnen, tagsüber zu schliessen.

Celsius ist heute der allgemeine Maßstab für die Temperatur; unter 2° Celsius „gefrieren“ die

Kartoffeln, sie werden süß, andererseits sollte die Lagerungstemperatur 8° nicht übersteigen.

Dämmerlicht fördert die Haltbarkeit und verzögert das Auskeimen.

Eine der wichtigsten Voraussetzungen ist reine Luft; es muss deshalb periodisch gelüftet werden. Fäulnisherde irgendwelcher Art (Gemüseresten, faule Äpfel etc.) sind auch für die Kartoffeln eine grosse Ansteckungsgefahr.

Gründliche Reinigung des Kellers vor der Einlagerung ist eine absolute Notwendigkeit.

Haltbarkeit ist auch eine Sorteneigenschaft; frühe Sorten halten im allgemeinen weniger lang als Spätsorten.

In jedem Lagerraum sollten die Kartoffeln nicht direkt auf den Boden, sondern immer auf einen Lattenrost geschüttet werden.

Kartoffelkästen, in denen die Knollen fortlaufend unten und nicht oben herausgenommen werden, bieten grosse Vorteile: Platzersparnis und gute Durchlüftung.

Laufende, sorgfältige Kontrolle ist absolut notwendig und schützt vor unangenehmen Überraschungen. (S. P. Z.)

Warum zwei Kartoffelsorten einkellern?

Weil nicht alle Kartoffelsorten gleich gut lagerfähig sind;

weil Frühsorten, wie Eerstelinge, Frühbote und auch Bintje zeitiger auskeimen als Böhm, Erdgold, Sabina oder gar Ackersegen und Voran;

weil die Kocheigenschaften verschieden sind. Beim Kochen festbleibende Sorten wie beispielsweise Böhm, eignen sich vorzüglich für Salat, Pommes frites; Erdgold ist, weil etwas mehlig, die beliebte Stock-Kartoffel.

weil Böhm Fr. 2., Erdgold und Sabina Fr. 4., Ackersegen und Voran sogar Fr. 5. je 100 kg billiger sind als Bintje;

weil man mit mindestens zwei Sorten den ganzen Winter über für jedes Gericht die bestgeeignete Sorte schon im Hause hat. (S. P. Z.)

Faisons bon accueil au raisin de table du pays

Le beau temps de ces dernières semaines a été favorable au développement du raisin et les grappes, jour après jour, apparaissent plus prometteuses. Dans ces conditions, la campagne en faveur



Malheur ...!
Alkohol-, Fett-, Wasser- sowie Tinten-Flecken entfernen Sie rasch aus polierten, lackierten und gebläuten Möbeln mit

**WOHNLICHS
RADIKAL
MÖBELPOLITUR**

Erhältlich in Drogerien und Farbwarenhandlungen

Diät-Kochkurs

29. Oktober bis 3. November 1951

Kursleiter: **Rud. Rupplin**, Diätchef Sommer 1951 im Kurhaus Tarasp

1 Woche Theorie und Praxis. Der Diätkurs kocht für sich separat.

Wertvoll für alle Fachleute in Küche und Service!

Prospekt „Diätkurs“ sofort auf Verlangen.

Telephon (041) 255 51

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Sporthotel Stooß, ob Schwyz, sucht auf kommende Wintersaison

Entremetier

Patissier

Saaltöchter

Buffetöchter

Buffetlehrtöchter

Wäscherin

Bureaupraktikantin

Saalköchterin

Kioskfräulein

mit Mithilfe im Barservice

Handgeschriebene Offerten mit Bild, Altersangabe und Lohnansprüche an Sporthotel Stooß, ob Schwyz.

Erstklasshotel in St. Moritz sucht für die Wintersaison

Maitre d'hôtel

Anfangs-Sekretär

Warenkontrollierer

Logen-Tourant m. Autofahrbewilligung

Patissier

Chefs de rang

Commis de rang

Gouvernante

Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre E H 2839 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grösseres Erstklasshotel

an führendem Winterportplatz und Sommerkurort Graubündens, sucht für die Wintersaison

erfahrene Buffetdame

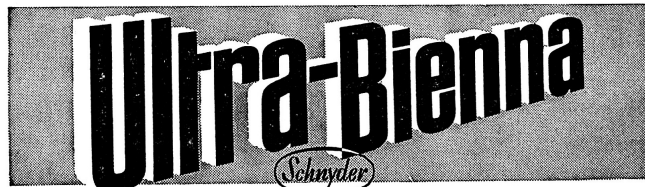
Buffetlehrtöchter

Econamat-Gouvernante

Kaffeekechin

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild unter Chiffre E H 2838 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Waschen – eine Freude



das erste dreifache Seifenwaschmittel, ergibt höchste Waschkraft, vereinfacht und verbilligt das Waschen.

ULTRA-BIENNA enthärtet das Wasser selbsttätig – Enthärtungsmittel überflüssig!

ULTRA-BIENNA enthält beste natürliche Seife; es erhöht die Lebensdauer der Wäsche!

ULTRA-BIENNA verleiht der Wäsche höchstes Weiss und klare Farben (Hellwirkung). Nach dem Waschen mit ULTRA-BIENNA sind jegliche Spülmittel unnötig!

ULTRA-BIENNA eignet sich für den Waschlappen und ganz besonders für Waschmaschinen und -Automaten!

Weitere Schnyder-Spezialprodukte:

BIO 38° C

biologisches Einweichmittel für Leib-, Küchen- und Operationswäsche

FLOCKEN 555

Spezialseifenflocken für die Waschmaschine

HELLIN

Spül- und Weissmittel

PRODUKT 40

Vorwaschmittel für fettig-schmutzige Küchenwäsche, Überkleider usw.

ANGORA

Feinwaschmittel für Wollwäsche

PERBORAT EXTRA Sauerstoffhaltiges Spezialbleichmittel

SEIFENFABRIK SCHNYDER BIEL 7

DON'T SAY WHISKY – SAY

JOHNNIE WALKER



Born 1820
— Still
going Strong

General Agents:
F. SIEGENTHALER LTD.
LAUSANNE
Téléphone (021) 23 74 33

Gesucht per sofort tüchtige, 22–30-jährige

Restaurationstochter

in Jahresstelle. Offerten an Restaurant Zoologischer Garten, Basel.

KUR 620/55

1/2 KUR Fr. 11.20

Orig. fl. Fr. 4.35

Aerztl. empf.

In Apoth.u. Drog.

Kräuter

KUR

Täglich 2 Esslöffel

1 bis 2 Monate lang im

Herbst

Wo nicht erhältlich, Versand: Lindenhof-Apotheke, Rennweg 45, ZÜRICH 1

TEEFILTER

statt offener Tee!

Der einfachste Weg –
der sicherste Erfolg!

Teefilter in die
Kanne geben und
kochendes Wasser
darüber giessen

Nach 3-6 Min. Zieh-
zeit die Teefilter
herausheben

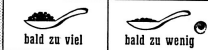
Umrühren oder Bewegen der Filter
während der Ziehzeit ist überflüssig



K. Reininghaus, La Tour-de-Peilz
Teefilter-Abfüllerei für Grossisten – Papier- und Sichtfilter

Um von losen
Teeblättern
ebenso vollwertigen Tee
zu erhalten, ist folgende
Mehrarbeit unerlässlich:

① Gewünschte Teemenge
ermitteln



② Aufrühren während der
Ziehzeit



③ Durchsieben



④ Umleeren des Tees in
eine zweite Kanne, ohne
Teeblätter, weil diese nur
3-6 Minuten im Getränk
bleiben dürfen



Für gepflegt: Wintersporthotels Graubündens gesucht:

Entremetier
tüchtiger, zuverlässiger
Alleinkoch
jüngerer
Aide de cuisine

Eintritt ca. 20. Dez. Offerten von nur bestempfohlenen
Bewerbern sind zu richten unter Chiffre W H 2545 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges Ehepaar
aus Sommer-Restaurant sucht Wintersaison-
Engagement als
Chef de partie oder
Aide de cuisine

Gute Referenzen vorhanden. Kurze Auslands-
praxis. Und als
Buffetdame oder Saal- oder
Restaurationskocher

Beide Absolventen der Schweiz. Wirtschafsschule
Belvoir Zürich mit Fähigkeitsausweis. Gefl.
Offerten an M. und O. Rogger-Baumberger, Hotel
Wilderbad, Widen/Jarnen (Obw.).

Sprachkundige Tochter (Deutsch, Franzö-
sisch, Englisch) aus gutem Hause, sucht Stelle als
Sekretärin od. Etagegouvernante

Diplom der Ecole Hôtelière (Cours aide-direc-
trice), Lausanne, Praxis in den versch. Hoteldi-
partements. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Offerten unter Chiffre S G 2517 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Alleinkoch

Wir suchen für unsern Küchenchef
geeigneten Posten für die Wintersaison. Alter
30 Jahre, tüchtig und seriös, Anpassungsfähig.
Frei ab Ende November. Zuschriften gefl. an
Familie A. Gertsch-Steiner, Hotel Merkur, Inter-
laken.

Gesucht per sofort: erstklassige

Köchin

für Hotel-Restaurant mit Jahresbetrieb. Gute
Verdienstmöglichkeit. Offerten mit Referenzen
und Gehaltsansprüchen unter Chiffre O S 2482
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ehepaar sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle,
Mann als

Alleinkoch oder Saucier

Frau als
Zimmermädchen

Offerten unter Chiffre A Z 2592 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
für die Wintersaison, erfahrene

Sekretärin

(Journal, Kasse und Lohnabrechnung)

Offerten an A. Manser, Sporthotel, Pontresina.

Obersaaltochter

gesetzt Alters, mit erstklassigen Zeugnissen,
wünscht Wirkungskreis in Hotel, Kurhaus oder
Sanatorium, evtl. als

Alleinsaaltochter

Offerten unter Chiffre O S 2572 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Alleinkoch

für die kommende Wintersaison (ca. Mitte Dezem-
ber bis Mitte März). Offerten mit Zeugniskopien
und Bild unter Chiffre A L 2594 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
von Erstklasshotel in Zürich in Jahresstelle,
jüngere, gutpräsentierende

II. Barmaid

Offerten mit Zeugniskopien und Bild sind er-
beten unter Chiffre E H 2598 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Gesucht
in Erstklasshotel nach Arosa: strebsamer, junger
Herr für allgemeine
Bureauarbeiten

Bar-, Keller-Kontrolle. Gewesener Kellner be-
vorzugt. Vorrangstellung. Saisondauer ca. 10. De-
zember bis Mitte März. Offerten mit Zeugnisko-
pien, Photos, Altersangabe und Gehaltsansprü-
chen unter Chiffre H A 2575 an die Hotel-Revue,
Basel 2.

Die moderne Tapete

SALUBRA
ALS
LICHTECHT
UND
WASCHBAR
ÜBERALL
BEKANNT

Gratismuster und Prospekte erhältlich durch
Salubra AG., Abteilung 511, Postfach Basel 6

Junges Ehepaar sucht Winterengagement evtl.
Jahresstelle

Sie als Lingère
Er als Chef de partie (Saucier)

Erstkl. Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter
Chiffre J E 2581 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
in Jahresstelle, jüngeres, sprachkundiges

Zimmermädchen

Deutsch, französisch und englisch sprechende Be-
werberinnen belieben Offerten mit Zeugnisko-
pien und Bild einzureichen an Hotel Bau an
Lac, Zürich.

Junge, sehr gut präsentierende und kultivierte

BARMAID

sucht per sofort neuen Wirkungskreis in gut
frequentierte Bar mit guter Kundschaft. Englisch,
Französisch, Deutsch perfekt, ausgezeichnete All-
gemeinbildung, beste Referenzen, frohe Gesell-
schafterin. Offerten erbeten unter Chiffre W K 2588
an die Annoncenabteilung der «Hotel-Revue»,
Basel 2.

On cherche pour un Restaurant de tout premier
ordre

Saucier

Entrée à convenir. Place à l'année. Faire offres
sous chiffre GE 2531 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht
per sofort in Jahresstelle:

Aide de cuisine
(unverheiratet)
Restaurationskocher
Zimmermädchen

Offerten gefl. unter Chiffre B A 2576 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

Scheidegg-Hotels, Kleine Scheidegg (Berner
Oberland) suchen für kommende Wintersaison
(Mitte Dezember bis Ende April): jüngeren

Caissier

sowie jüngeren
Etagekellner

beide sprachkundig (Englisch und Französisch
Bedienung). Offerten mit Zeugniskopien nur von
Schweizer Personal erbeten.

On cherche pour de suite

Apprenti cuisinier

Offres au Buffet de la gare, Fribourg.

Gesucht

Hoteldirektor

mit fachkundiger Frau für grösseres Berghotel
der Zentralschweiz. Sommer- und Winterbetrieb,
grosse Restauration. Bei Eignung gesicherte, gut-
bezahlte Dauerstelle. Offerten unter Chiffre H D
2501 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige

Restaurationsköchin

evtl. Koch. Eintritt sofort. Offerten sind zu richten
an A. Grawwiler, Gasthaus Rössli, Lausen.

Küchenchef-Restaurateur

37jährig, mit prima Referenzen, in ungekündigter
Stellung als Direktor in pharm. Firma, sucht
ab 15. Dezember, evtl. später, neuen Wir-
kungskreis als

Gerant oder Stütze des Patrons

Spätere aktive Beteiligung oder Geschäfts-
übernahme erwünscht.
Offerten unter Chiffre K R 2560 an die Hotel-
Revue, Basel 2.

On engagerait

employée de bureau

pour restaurant à Lausanne. Nourrie et logée.
Place stable pour personne capable. Faire offre
avec prétentions de salaire sous chiffre P D
51015 L à Publicitas Lausanne.

Jetzt selber renovieren mit unseren Spezialfarben!

Einfach fabelhaft, wie rasch und leicht
sich KEM-TONE und KEM-GLO verarbei-
ten lassen. In wenigen Stunden wird
dieses Zimmer schon wieder bezugs-
bereit sein, denn alles ist trocken und
ohne Farbgeruch.



Verlangen Sie Farbkarten, Prospekte, unsere vollständige
Preisliste und unsere Hotel-Referenzliste. Gaststätten ge-
währen wir 15% **Spezial-Rabatt!**

VOGELSANG

KURT VOGELSANG / UNITRADE AG.
Zürich-Schwerzenbach
Tel. (051) 95 31 81



der schmutzabstos-
sende, widerstands-
fähige Email-Lack.

Vorteile:

Für Küche, WC., Badezimmer, Holzwerk.
Widersteht Fruchtsäuren, Tinte, heissem
Fett, kochendem Wasser, ist schlag- und
wetterfest.

KEM-GLO «weiss» vergibt garantiert nicht.
Für Innen- und Aussenanstriche.
Trocknet in 3 bis 4 Stunden, geruchlos.



der modernste,
waschbare
Matt-Anstrich!

Vorteile:

direkt über Tapeten – kein Neutapezieren
mehr!

Trocknet in 1 Stunde – praktisch geruchlos.
Lässt sich fleckenlos später ausbessern.
Meistens genügt schon 1 Anstrich.
Von Hunderten von Hotels mit Erfolg ver-
wendet.



der modernste,
plastische
Wandbelag!

Vorteile:

Waschbar und strapazierfähig.
Ritz-, kratz- und schlagfest,
Duftig, dekorativ und wirkungsvoll.
Lichtecht, elastisch, isolierend, gute Akustik
Auf jeden Untergrund, sogar direkt auf
Mauverabrieb.

Vietfach preislich günstiger als Tapete.
DECOR-TON wird am besten vom Maler-
meister aufgetragen.

fordern Sie



STEINÄGER

GENERALVERTRETER
F. SIEGENTHALER A.G.
LAUSANNE
Telephone (021) 23 74 33

du raisin de table doit remporter tout le succès qu'elle mérite. D'ores et déjà, il convient de prier les consommateurs de bien vouloir réserver bon accueil à ce fruit délicieux qu'est le raisin de table du pays.

Dans l'ensemble, l'organisation qui a été mise sur pied ces dernières années et qui a fait ses preuves, sera maintenue. Elle est simple et pratique, associant étroitement le commerce de gros aux détaillants et revendeurs. Grâce aux mesures prises en collaboration avec les CFF — mise en marche de trains spéciaux acheminés dans la nuit — le raisin cueilli dans la journée est à la disposition des consommateurs le lendemain matin dans les grands centres de Zurich, Berne et Bâle, de même que dans nos villes romandes. Les expériences et constatations faites jusqu'à présent parlent en faveur de cette action qui rend service aux consommateurs, aussi bien qu'aux vignerons. Les premiers apprécient un Chasselas doux et savoureux, alors que les seconds sont heureux — les paiements s'effectuant comptant — de pouvoir toucher immédiatement une partie du prix de leur récolte. Enfin, le raisin utilisé sous cette forme soulage d'autant le marché des vins indigènes, ce qui sera particulièrement précieux cette année où la récolte s'annonce forte.

Le prix de vente a été fixé d'une façon uniforme

pour toute la Suisse à 1 fr. 20 le kilo. Prix raisonnable en égard à la qualité du raisin offert. Dans deux ou trois semaines, les premiers plateaux coquettement garnis et marqués de la bannière d'origine, occuperont une place de choix dans les étalages de nos marchés et de nos magasins de primeurs. Il faudra leur réserver bon accueil. Si, en 1950, malgré la petite récolte, on a vendu plus de 2 millions de kilos de raisin de table, cette année le chiffre doit être largement dépassé. On attendra peut-être celui de 1949 qui fut de 4,6 mill. de kg. La situation actuelle de nos vignobles promet et rend même nécessaire une cueillette préalable. Les recherches scientifiques ont prouvé que la cueillette de raisin de table précédant le moment de la vendange d'une semaine ou deux, exerçait une action favorable sur la qualité du vin. Il est facile de comprendre qu'un cep, déchargé d'une partie de ses fruits, peut consacrer ses dernières réserves mobilisables à l'alimentation des grappes qui subsistent et leur apporter davantage de sucre et d'autres substances aromatiques essentielles. Donc, il n'est pas exagéré de dire: raisin de table d'abord et vin ensuite... Chacun y trouvera son compte! Un contrôle sévère de la qualité — et il sera cette année — doit assurer le succès de la vente du raisin de table qui s'annonce sous d'heureux auspices.

Les promotions de l'Ecole Hôtelière

Faute de place nous n'avons pu, dans le dernier numéro de l'Hôtel Revue, publier le discours de M. Chantrens, professeur, qui a adressé de judicieux et spirituels conseils aux élèves. Voici les principaux passages de cette allocution (Résumé):

Le discours de M. Chantrens, professeur

Il appartenait à M. Chantrens, professeur de parler aux élèves d'un thème extra professionnel et ceux-ci n'oublieront certainement pas de si tôt les recettes de bonheur que leur prodigua leur vénéré maître.

C'est pourquoi je passerai en revue les recettes laissées par des personnalités plus ou moins célèbres et disparues à un âge bien plus canonicque que le mien actuel.

Il y a d'abord la recette des *épiciens*, qui trouvent leur bonheur dans les plaisirs de la table — de la table d'hôte ou de la table particulière — tel le centenaire Fontenelle qui estime qu'il n'y a de bonheur parfait qu'avec un mauvais cœur et un bon estomac, ou le Maître d'Hôtel du Grand Condé, Vatel, qui, s'étant cru perdu d'honneur parce que le poisson figurant au menu de son maître manqua au dernier moment, se transperça de l'une de ses broches. L'octogénaire Brillat-Savarin légua ce testament à ses successeurs: «La découverte d'un mets nouveau fait plus de bien au genre humain que la découverte d'une étoile.»

Si le vieux Fontenelle exagère en faisant d'un mauvais cœur l'une des conditions du bonheur, et si le trop chatouilleux Brillat-Savarin exagère non moins en mettant sur le même plan l'invention de la bouillabaisse et la découverte de l'étoile du

berger, leurs paradoxes n'en contiennent pas moins une part de vérité. Vous contribuerez certainement, Mesdemoiselles et Messieurs, au bonheur de vos hôtes en offrant à leur gourmandise les plats originaux dont vous aurez appris le secret dans cette maison. Et la malignedé publique assure, Mesdemoiselles, que l'amour d'un mari pour son foyer et donc pour sa femme passe par l'estomac. A bon entendre salut!

Il y a ensuite la recette des *fantaisistes*, tel ce quasi nonagénaire et cynique Voltaire, écrivant: «Nous cherchons tout le bonheur, mais sans savoir où, comme ces ivrognes qui cherchent leur maison sachant confusément qu'ils en ont une; ou tel aussi le vieux poète Friville, aujourd'hui bien oublié et dont la postérité a retenu ces deux vers de Mirillon:

«On rit, on souffre, on meurt, au Pérou comme ici.
Le malheur est partout, et le bonheur aussi.»

Il y a dans ces deux plaisanteries plus de sagesse qu'il n'y paraît peut-être, à savoir qu'il est vain de courir après le bonheur, parce que nous l'avons tous — du moins une certaine qualité de bonheur — à portée de main.

Le bonheur? veut dire nos deux plaisanteries..., mais il est dans le plaisir de vivre, tout simplement; le plaisir de voir avec des yeux permettant de jouir de la grâce d'une fleur, de la magnificence d'un feuillage d'automne, de la simplicité d'un coucher de soleil, de l'élégance d'une toilette, du charme d'un sourire, de la finesse d'une porcelaine ou de la pureté d'un cristal sur une nappe éblouissante; avec des oreilles permettant de jouir du trille d'un merle à l'aube d'un beau jour, du babillage d'un ruisseau courant dans les futaies, d'une fugue de Bach, de la lou-

ange d'un client, d'un mot d'affection, de tendresse ou d'amour...

Il y a enfin la recette des *sages*. Et c'est tout d'abord le bon vieux Bernardin de St-Pierre, assurant que «l'on ne fait son bonheur qu'en s'occupant de celui des autres».

Il est vraisemblable que l'auteur du romantique et romanesque *Paul et Virginie* songeait, ce disant, à la joie spirituelle qu'il y a à se dévouer pour autrui, par bonté d'âme et par esprit de sacrifice. C'est là une interprétation que je n'ose pas me risquer à vous donner en exemple, parce qu'à votre âge, on pense à édifier d'abord son propre bonheur, quitte à aider ensuite les autres à édifier le leur.

Je crois préférable de vous engager à appliquer la formule «faire son bonheur en s'occupant de celui des autres», à l'égard de vos futurs clients, dont je suis sûr que vous ferez le bonheur, en même temps que le vôtre, en leur offrant le confort le plus agréable et la nourriture la plus délectable aux prix les plus bas possible!

Et c'est, pour terminer, le vieil et bien oublié romancier et critique Janin, dont la recette, pour être la plus brève n'en est pas moins peut-être la meilleure: «Le secret du bonheur», dit-il, «c'est d'être bien avec soi-même».

Etre bien avec soi-même, c'est-à-dire avec sa conscience: Retenez cela pour conclure, je vous prie, Mesdemoiselles et Messieurs.

Soyez toujours en règle avec votre conscience, dans vos actes, qu'ils touchent à votre vie professionnelle, privée ou publique.

Vous n'éprouverez jamais de bonheur complet si vous n'êtes pas en paix avec votre conscience. Soyez donc toujours droits, justes, honnêtes, avec les autres et avec vous-mêmes.

Et vous m'en direz des nouvelles!

BÜCHERTISCH

Schweizerisches Archiv für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik. 6. Jahrgang, Heft 3/1951. Jährlich 4 Hefte. Art. Institut Orell Füssli AG., Zürich.

Die jüngste Nummer des Schweizerischen Archivs für Verkehrswissenschaft und Verkehrspolitik ist soeben unter der neuen Leitung von Prof. Dr. Hans Reinhard Meyer, Delegierter für Wirtschaftsprüfung des Eidg. Post- und Eisenbahndepartements, erschienen. Der Nachfolger von Prof. Dr. Emanuel Salzwitz wird die Tradition fortsetzen, diese Zeitschrift als eine freie Tribune für eine sachliche und unabhängige Behandlung von Verkehrsfragen zu führen.

Die ganze Herbstnummer ist dem Problem der Schiffbarmachung des Hochrheins gewidmet. Wie bekannt, ist das Eidg. Amt für Wasserversorgung amtlich beauftragt worden, einen umfassenden Bericht über die technischen, rechtlichen und politischen Verhältnisse dieser Schiffbarmachung wie auch über die volkswirtschaftliche Beurteilung dieses Projektes zu erstatten. Im Archiv wird das Pro und Contra des Projektes auf Grund von zwei Referaten und eines Diskussionsvortrags, die in einer Veranstaltung der Volkswirtschaftlichen Gesellschaft St. Gallen gehalten worden sind, dargestellt. Daran anschließend folgt eine kurze Orien-

tierung von Dipl.-Ing. Dr. Max Oesterhaus, Vize-direktor des Eidg. Amtes für Wasserversorgung, über die technischen und betrieblichen Verhältnisse der Schiffbarmachung des Hochrheins.

Während Nationalrat Dr. Carl Eder, Sekretär der Thurgauischen Handelskammer und Präsident des Nordostschweizerischen Verbandes der Schiffahrt Rhein-Bodensee, und Regierungsrat Dr. Simon Frick, Chef des Kant. Baudepartementes St. Gallen, die Schiffbarmachung des Hochrheins aus politischen, internationalrechtlichen und wirtschaftlichen Gründen befürworten, macht Prof. Dr. H. R. Meyer darauf aufmerksam, dass ein neuer Wasserweg sich erst rechtfertigt, wenn dabei kein Verlust für die schweizerische Volkswirtschaft im gesamten gesehen entsteht; er zeigt, wie eine solche volkswirtschaftliche Bilanz aufzustellen wäre.

Dipl.-Ing. Theo Martignoni, Bibliothekar SBB, betreut nunmehr die Jahrgänge von Dr. Fritz Wanner geführte „Chronik des Verkehrs“. Das Heft Nr. 3 des Archivs schliesst mit der üblichen statistischen Übersicht des Verkehrs von Dr. Hans Staffelbach und den Bücherbesprechungen.

„Werk“ — Oktoberheft 1951. Das aus Anlass der Generalversammlung des Bundes Schweizer Architekten besonders reich ausgestattete Novemberheft des „Werk“ ist in seinem Architekturteil den brennenden Problemen des Städtebaus gewidmet. Immer dringlicher wird die Forderung, dass das Stadtbild, die Siedlung, das Quartier nicht einem unregelmässigen Wachstum überlassen werden darf. So haben in der Erkenntnis, dass hier eine Zusammenarbeit notwendig ist, 15 Basler BSA-Architekten zuerst acht einzelne Bebauungsprojekte für ein geschlossenes Areal, das Gellertareal in Basel, ausgearbeitet und schliesslich ihre Erfahrungen zu einem gemeinsamen Vorschlag zusammengestellt. Ergänzend treten weitere Gedanken zur Gestaltung des Wohnquartiers hinzu. Mit den Erfahrungen der 600-Jahr-Feier Zürichs begründet schliesslich Alfred Roth die Forderung, dass in vermehrtem Masse vom Fahrverkehr befreite soziale und kulturelle Stadtkerne geschaffen werden sollten. — Dem menschlich wie künstlerisch gleich bedeutsamen neueren Radierwerk Fritz Paulis widmet Paul Schaffner eine wertvolle Studie, in der die begleitenden Reproduktionen eine eindringliche Deutung erfahren. Ulrich Christoffel beschäftigt sich mit der *Bündner Malerei der Gegenwart*; er charakterisiert in subtiler Einführung das Schaffen von Leonhard Meisser, Anny Vonzun, Ponciano Togni, Paul Martig, Turo Pedretti, Alois Carigiet und Gerold Veraguth.

COGNAC MARTELL
MAISON FONDÉE EN 1715

Agence générale:

PIERRE FRED NAVAZZA, GENÈVE



La parole est au spécialiste:

La poudre pour crème DAWA

est un article de confiance et les connaisseurs l'apprécient tout particulièrement à cause de sa finesse remarquable.

Encore un mot:

Ajoutez à vos crèmes (crème battue ou crèmes cuites), ainsi qu'à tout entremets sucré, un peu de

sucré vanillé DAWA

qui leur confère un arôme délicieux.

La poudre pour crème DAWA neutre et aux arômes de vanille et de chocolat et

le sucre vanillé DAWA sont des produits réputés de la maison

Dr A. WANDER S. A., BERNE
Téléphone (031) 550 21

Blumen

Versandhaus für
Hotels und Restaurants.
Kummer, Baden
Blumenhalle
Telephon (056) 27671

Hotels Restaurants

KAUF u. VERKAUF, ver-
mittlung im In- und Aus-
land zu bescheidenen Ge-
bühren. G. Frutiger, Hotel-
immobilien Bern, Spitalgasse
32, Telephon (031) 3 83 02.

Koch- Praktikant

sucht Stelle zur Weiteraus-
bildung in Saison- oder Jah-
resbesitz. Eintritt 15. Nov.
oder nach Übereinkunft. Gute
Zeugnisse vorhanden. Offer-
ten unter Chiffre K P 2462
an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Stühle
und Tische**
für jeden Bedarf



Stuhl- und Tisch-Fabrik

DIETIKER & CO
Stein a. Rhein
Verl. Sie Muster und Offerte

Oberkellner

mit erstklassigen Referenzen
sucht Stelle für Wintersaison
event. als

Chef d'étage

4 Fremdsprachen. Offerten
unter Chiffre O D 2890 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Köchin

mit guten Zeugnissen sucht
Stelle auf Mitte November
in Saisonbetrieb oder zur
Aushilfe für 3 bis 4 Monate.
Bevorzugt wird Thun. Gefl.
Offerten mit Lohnangabe un-
ter Chiffre K A 2829 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

Elève de l'Ecole Hôtelière à Lausanne cherche
place comme

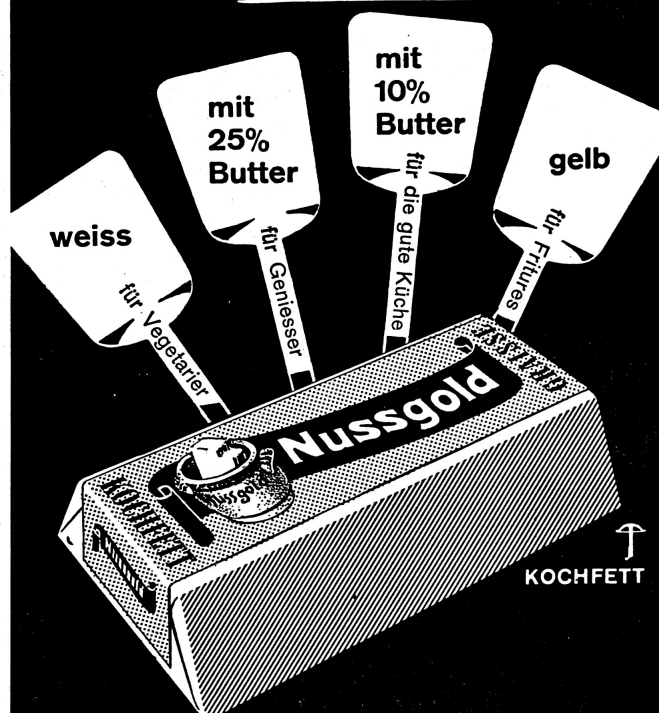
stagiaire de bureau

dans hôtel de ville. Entrée immédiate ou à con-
venir. Offres sous chiffre E S 2888 à l'Hôtel-
Revue à Bâle 2.

Patissiers!

Spezialkurs vom 12.—17. November für
Zuckerarbeiten
in Zürich Telephon (041) 255 51
Prospekt „Zuckerkurs“ sofort auf Verlangen.
Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Zufriedene Gäste
dank der Nussgold-Küche!



Mit Nussgold schmeckt's besser

Zarte Benzburger Schwarzwurzeln



Jede Portion
eine Empfehlung
für Sie!

Verlangen Sie ausdrücklich Marke «HERO»

Lababo u. Schüttstein



blank und rein
mit dem entfeuchtenden
Reinigungspulver



Seit Jahren bewährt,
von Kennern begehrt

W. KID, SAPAB, Postfach Zürich 42

Vol. (051) 38 60 11

Unsere Erfahrungen —
Ihr Nutzen!

Praktische Weißblech-Streu-
dosen zum Nachfüllen wer-
den der SAP-Lieferung
gratis beigelegt.

Würzige
Tropfen

TEXTON

Würze

HACO GÜMLIGEN

«Roberts Modern & Com-
mercial»

SCHOOL OF ENGLISH

Lernen perfekt Englisch in
3 Monaten bei guter engli-
scher Familie. Privatstunden
von erfahrenem Lehrer. Net-
tes Heim, gute Verpflegung
und schönes Zimmer. Frohes
Familienleben. Preis £ 20,-
pro Monat, alles inbegriffen.
Frühe Referenzen von ehe-
maligen Studenten zu Dien-
sten. Roberts, 15 Wyndham
Avenue, Margate on Sea,
Kent, England.

Informationen und alle Einzel-
heiten erfahren Sie durch Mr. O.
Malro, Gartenstrasse 73, Basel.



Verlangen Sie "DUR-O-BOR" Becher
mit dem flotten, scharfsicheren Rand.

DUR-O-BOR

Gesetzlich Geschützt
Hygienisch - Elegant - Dauerhaft.

Austausch

zwecks Ausbildung im Fach, sucht 23-jähriger
Sohn aus angesehener Hotelierfamilie am Co-
merse, mit SOHN ODER TOCHTER aus guter
Hotelierfamilie. Antritt in der Schweiz möglichst
sofort, bevorzugt Engadin; in Italien ab Ostern
bis Herbst. Beste Referenzen erwünscht und zur
Verfügung. Stoppani, Hotel Principe, Menaggio
(Como).

ENGLAND

Leavers Lyng, Horstmonceux
(Surrey). Anerkannt zuver-
lässiges englisch-schweize-
risches Büro
Beldi-Grant
m. best. Ref. Jetzt im Lande
selbst, sucht fortw. Töchter
in geb., überpr. Fam. Für
Ausw. 2 Fr. in Marken, Zeug-
nisb. u. Photo einsenden.

Ihre Gäste

wissen einen gepflegten und
sauberen Tee-Service zu
schätzen und achten vor allem
auf appetitliche und hygieni-
sche Aufmachung.

Ihr Personal

liebt einfache und schnelle
Zubereitung ohne umständ-
liches Abfüllen.

Der moderne

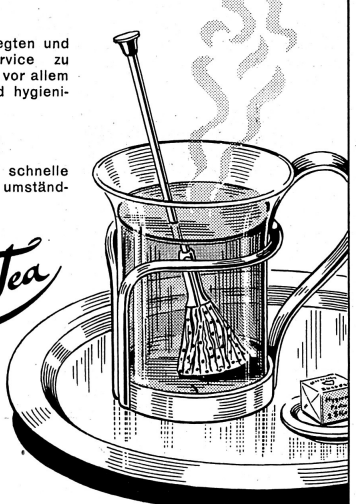
Quick Tea

wird allen Ansprü-
chen gerecht. Er
wird in verschie-
denen ausgesuch-
ten Tee-Qualitäten ge-
liefert.

Verlangen Sie bitte
Offerte mit Muster.



LANDOLT, HAUSER & CO. NAEFELS



Mit ihrem prächtigen Zeichen dekoriert und massiert
aus erstklassigen Materialien. Rasche Lieferung. Mäßige Preise.
MAHLER & CO. CHUR seit 1888 • Telefon (0911) 2 21 31

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurant-
betrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen
Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Ré-
ception- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche
und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden
Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

ZU ÜBERGEBEN

an verkehrsreichster Lage, im Zentrum der Stadt
Lausanne, aus Gesundheitsrücksichten, ein best-
und modernst eingerichtetes

Café - Restaurant - Bar

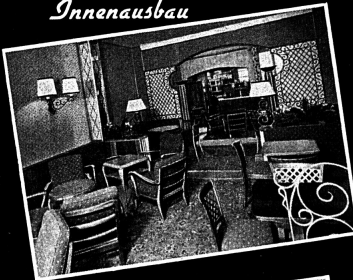
Raschentschlossene Reflektanten, solvabel und
tüchtig im Fach, erhalten alle wünschbaren Auf-
schlüsse. Anfragen unter Chiffre Z C 5524 an die
Hotel-Revue, Basel 2.

LIPS-

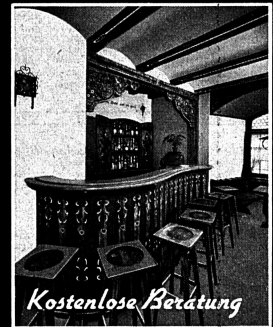
Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Raumgestaltungen und Innenausbau



Beste Referenzen stehen
zur Verfügung

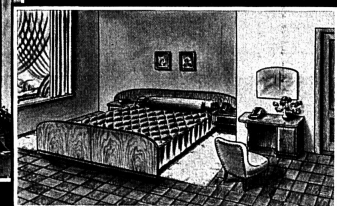


Kostenlose Beratung

Kleiner Ausschnitt von uns aus-
geführten Inneneinrichtungen



Leitung und Pauschalübernahme
sämtlicher Innenausbau-Arbeiten



Bars . Tea-Rooms . Cafés
Restaurants . Speisesäle
Hallen . Gästezimmer etc. nach eigenen Entwürfen
in allen Stilrichtungen, innert kürzester Erstellungsfrist

Unsere Leistungen sichern uns den Ruf einer bestqualifizierten Innenausbau-Spezialfirma

möBEL - Gschwend Innenausbau . THUN - STEFFISBURG



Der erste Eindruck entscheidet

Wenn ein Gast Ihr Haus betritt, soll ihn mit der tadellosen Réception auch die individuelle Atmosphäre Ihres Hauses empfangen.

Es sind nicht zuletzt die für Entrée und Vestibul sorgfältig ausgewählten Teppiche, welche diesen ersten Eindruck vermitteln.

Orient-Teppiche genügen höchsten Ansprüchen. Sie finden bei uns alle Provenienzen, Grössen und Preislagen in reicher Auswahl.

Schuster

das Spezialhaus für Hotel-Bedarf

Bitte wenden Sie sich für unverbindl. Beratung u. Offerten an unsere Hotel-Abteilung.

Schuster & Co., St. Gallen, Multergasse 14
Telephon (071) 2 15 01

Schuster & Co., Zürich 1, Bahnhofstrasse 18
Telephon (051) 23 76 03

Gummi-Läufer

abwaschbar, glatt, gelocht oder gerippt, jede Dimension sofort lieferbar. — Auf Wunsch: unverbindlicher Vertreterbesuch.

A. Schmid, Mühlebachstrasse 35, Zürich

Tea-room

an sehr guter Lage in Zürich
zu vermieten

50 Innenplätze und schönes Gartenrestaurant. Neu und gediegen erstellt im Jahre 1980 mit kompl. Einrichtung für Patisserie und Glacefabrikation. Prima Existenz, da gut eingeführt. Antritt nach Übereinkunft. Nötiges Kapital zur Übernahme des Inventars 120-140 Mille. Vermittler verboten. Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter OFA 827 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich 22.

Tüchtiges Hotelier-Ehepaar (Küchenchef) sucht für sofort oder später gehendes

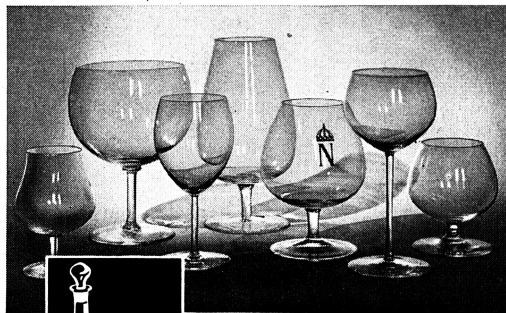
Hotel-Restaurant

mit ca. 30 Betten zu pachten, evtl. zu kaufen. Tessen oder Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre H E 2887 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel

mit ca. 50 Betten, von Hoteliersfamilie zu kaufen gesucht.

In Frage kommen Stadtbetriebe in guter Geschäftslage. Gef. Verbindung aufnehmen unter Chiffre H F 2541 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Spezialgläser für jedes Getränk

Gepresstes Kristall

Hotel-Porzellan und -Fayencen

Versilberte und rostfreie Bestecke

in hochwertiger Qualität

Unser Vertreter besucht Sie gerne

Marktgasse 45
Amthausgasse 28
Telephon 2 16 51



Dame capable
expérimentée, avec certificat de capacité et patente d'Hôtel, cherche à reprendre petit

hôtel avec restaurant

ouvert toute l'année. Offres sous chiffre D C 2844 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Ihre

FELLE

von Haus- und Wildtieren verkaufen Sie roh oder trocken zu Höchstpreisen an H. Seiler, Fell- und Haarhandlung, Rötzmatt, Olten, Tel. (068) 51677.

Geflügel gefroren

Qualität entscheidet!

HANS GIGER & CO., BERN

Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Champagne

TAITTINGER

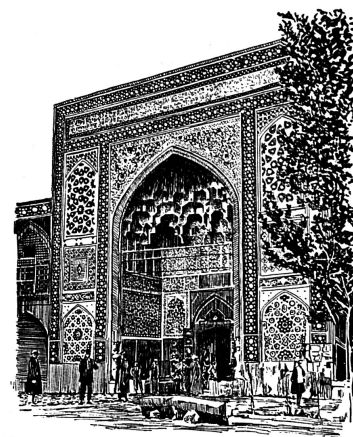
Reims

A. Fischer

Agence Générale pour la Suisse

Première Distillerie par Actions Bâle

Telephone 5 30 43 et 5 30 44



Nach eigener Photo von unsern Persien-Reisen

Madrash - Chabar - Bagh

Dies ist die Hauptpforte der weltberühmten Priesterschule in Isfahan. Es ist eines der vielen Baudenkmäler, die uns in Persien grossen Eindruck machten. Wie die persischen Baumeister, haben auch die Handwerker und Teppichknüpfer einen hochentwickelten Farben- und Formensinn.

Dies beweisen Ihnen auch die wundervollen Teppiche, die aus diesem fernen Land wieder bei uns eingetroffen sind.

Weil wir direkt in Persien einkaufen, deshalb sind unsere Preise so günstig. Profitieren auch Sie davon:

Beloudj	89 x 152 cm	Fr. 160.-
Mossul	102 x 193 cm	Fr. 175.-
Mehrewan	201 x 293 cm	Fr. 790.-
Ardalan	240 x 344 cm	Fr. 1320.-
Bidjar	282 x 376 cm	Fr. 2980.-
Yesd	287 x 413 cm	Fr. 2950.-
Taebriz	271 x 352 cm	Fr. 2250.-

EIN GANG ZU GEELHAAR LOHNT SICH!

Teppichhaus



W. Geelhaar AG., Bern, Thunstrasse 7 (Helvetiaplatz)
Gegründet 1869 Telephon 2 21 44

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Im

Schweizer Restaurant — Schweizer Besteck!

Die bekannten

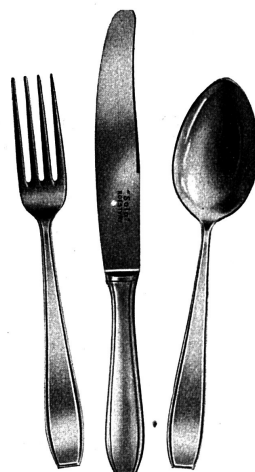
SOLA-BESTECKE

werden vollständig in der Schweiz hergestellt.

● 100 g schwer versilbert, auf stahlharter, silberweiser Alpaca-Unterlage.

● Rostfreie Bestecke aus bestem amerikanischem Chromnickelstahl, silberähnlich im Aussehen, unverwundlich im Gebrauch, mit unbegrenzter Garantie.

● Gediegene, für Hotels u. Restaurants geeignete Decors.



Modell 1425

SOLA-BESTECKFABRIK, EMMEN

Telephon (041) 3 56 36

bei Luzern

PLANTEURS
RÉUNIS LAUSANNE