

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Hotel-Revue**

Band (Jahr): **63 (1954)**

Heft 32

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

HOTEL-REVUE

Schweizer Hotel-Revue Revue suisse des Hôtels

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Propriété de la Société suisse des hôteliers

Einzelnummer 50 Cts. le numéro

Annonces: Le millimètre sur une colonne 33 centimes, réclames 1 fr. 10. Rabais proportionnel pour annonces répétées. Abonnements: douze mois 20 francs, six mois 12 francs, trois mois 6 fr. 50, un mois 2 fr. 50. Pour l'étranger abonnement direct: douze mois 25 francs, six mois 14 fr. 50, trois mois 8 francs, un mois 3 francs. 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. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. R. C. Streiff. — Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie S.A., Bâle, Elisabethenstrasse 15. — Rédaction & administration: Bâle, Gartenstrasse 112, Compte de chèques postaux N° 85. Téléphone (061) 348690

Nr. 32 Basel, den 12. August 1954

Erscheint jeden Donnerstag

63. Jahrgang 63^e année

Paraît tous les jeudis

Bâle, 12 août 1954

N° 32

Der Wintertourismus in der Schweiz

Wintertourismus und Wintersport in der Schweiz sind kaum zwei Generationen alt. In einem um die Jahrhundertwende erschienenen Baedeker lesen wir: «Viele Kurorte und Gasthöfe, die früher den Betrieb im Herbst einstellten, haben jetzt eine belebte Wintersaison; als Wintersport werden betrieben: Bergschlittfahrten (Schlitteln oder Rodeln, Bobsleigh, Skeleton), Ski- und Schlittschuhlaufen, Hockey oder Bandy (Schlagballspiel auf dem Eis), Curling (eine Art Kegelspiel auf dem Eis mit Schleudersteinen) usw.» In Davos, dem ältesten Schweizer Winterkurort, haben freilich schon im Winter 1865/66 Kranke und gesundheitlich geschwächte Menschen eine Winterkur gebraucht und damit den Grundstein zum Wintertourismus gelegt; in St. Moritz und Arosa war dies in den achtziger Jahren der Fall. So ist also der Wintertourismus im Bündnerland nicht von gesunden, sondern von kranken und erholungsbedürftigen Menschen eingeführt worden. Leider liegen über alle diese Ereignisse bis gegen Ende des 19. Jahrhunderts keine verlässlichen Statistiken vor, und wo sie vorliegen, sind sie unvollständig oder ungenau. Wir sind also bis gegen die Jahrhundertwende auf Schätzungen angewiesen.

Aber eine höchst interessante Tatsache lässt sich aus den reichlich primitiven Statistiken jener Frühzeit mit Sicherheit entnehmen: der relativ hohe Anteil der Engländer. Wie schon den Alpinismus überhaupt, so haben sie auch den Wintertourismus entscheidend gefördert und begünstigt. Sie haben also nicht nur im Kampf um das Matterhorn am aktivsten mitgewirkt und damals schwere Opfer gebracht, sondern sind auch im Wintertourismus der ersten Jahrzehnte unseres Jahrhunderts allen andern Nationen kühn vorangegangen. Wenn man einer der wenigen verlässlichen Statistiken aus frühester Zeit (St. Moritz, Anwesenendliste vom 28. Januar 1888) glauben darf, so weilten damals in den fünf bedeutendsten Hotels von St. Moritz insgesamt 248 Gäste, darunter 1 Schweizer, 1 Franzose, je 6 Deutsche und Amerikaner, 14 Italiener und — 202 Engländer! Nach 1900 ging es mit dem Wintertourismus vornehmlich im Bündnerland und Berner Oberland mit Riesenschritten vorwärts.

Wie allenthalben erbrachte dann der Erste Weltkrieg einen gewaltigen Rückschlag im Wintersportverkehr. In St. Moritz beispielsweise sank die Zahl der Ankünfte von 14710 im Winter 1913/14 auf 2256 im Winter 1914/15, und die Zahl der Logiernächte gleichfalls um vier Fünftel. Auch die Rhätische und Berner Oberland-Bahn verzeichneten einen ebenso sprunghaften Einnahmerückgang, wie überhaupt die Verkehrsanstalten, vornehmlich die Eisenbahnen, in diesen Gegenden neben der Hotellerie stets die Mit-Leidtragenden waren. Im Gegensatz zum Zweiten Weltkrieg, wo ein intensiver Binnverkehr den Ausfall an Ausländern grösstenteils zu ersetzen vermochte, war im Ersten Weltkrieg davon keine Rede, da der Skisport noch nicht entfernt so stark betrieben wurde und auch die Eisenbahnen mit Taxermässigungen noch recht sparsam umgingen.

Nach 1918 erholte sich der Wintertourismus nur langsam. Erst etwa von 1923/24 an holte er gründlich auf und begann sogar den Sommerverkehr regional zu überflügeln. In Gstaad und teilweise auch in Adelboden waren von 1925/26 an die winterlichen Logiernächteziffern (Dezember bis Februar) den sommerlichen Ziffern (Mai bis September) mehr oder

minder stark überlegen, bis dann von 1931 an die ständigen Störungen der internationalen Währungsverhältnisse dem Wintertourismus zu setzten. Als Grossbritannien 1931 vom Goldstandard abging, löste dies weltweite Wirkungen aus, und als Deutschland 1934 die Devisenbewirtschaftung sehr verschärfte, nützte auch ein Preisabbau der schweizerischen Hotellerie nicht mehr viel, um der geschwächten Kaufkraft des Auslandes wieder aufzuhelfen. Wiederum war es vor allem der Englandverkehr, der in katastrophaler Weise in Mitleidenenschaft gezogen wurde; verlor doch das Berner Oberland von einem Winter zum andern gleich 83% seiner englischen Gäste. Der Ausfall konnte auch in den folgenden Wintern kaum aufgeholt werden.

Unter diesen für den schweizerischen Wintertourismus sich höchst bedenklich auswirkenden Währungsverhältnissen bedeutete die Angleichung der schweizerischen Währung an jene der Hauptproduktionsländer auf dem Weltmarkt und Abwertung des Frankens vom 26. September 1936 eine Tat, deren heilsame Folgen sich alsbald bemerkbar machten. Die Schweiz wurde wieder zum «billigen Reiseland» und «beseitigte die irrige Auffassung von der Unerschwinglichkeit eines Ferienaufenthaltes in unserem Lande». Unglücklicherweise war der Aufstieg nur von kurzer Dauer, denn die folgenden Krisenjahre und der Ausbruch des Zweiten Weltkrieges im September 1939 brachten dem Wintertourismus abermals einen schweren Rückschlag. Diese Ausfälle im Ausländerverkehr vermochte die an sich erfreuliche Mehrfrequenz im Binnverkehr freilich keineswegs zu decken. In den Nachkriegsjahren

1946 ff. dominierten abermals die britischen Gäste, so im Winter 1946/47 in Graubünden mit 62 und im Berner Oberland gar mit 81% der Auslandlogiernächte. Man kann also mit Fug und Recht behaupten, dass der schweizerische Wintertourismus weitgehend von zwei Faktoren bestimmt wird: vom Binnverkehr und vom Zustrom britischer Gäste.

Überblickt man das letztvergangene Halbjahrhundert, so haben weder zwei Weltkriege noch unzählige Krisen und internationale Wirtschaftsstörungen den Wintertourismus totkriegen können; wohl haben sie ihm zeitweise schwer zusetzt, aber er hat sich als so gesund und zukünftig erwiesen, dass er heute aus dem schweizerischen Wirtschaftsleben und Verkehr wie vor allem auch der Hotellerie nicht mehr hinwegzudenken ist. Wer sich des näheren um Details interessiert, sei auf ein unlängst erschienen Buch von Dr. Fred Rubi verwiesen: «Der Wintertourismus in der Schweiz, Entwicklung, Struktur und volkswirtschaftliche Bedeutung» (Basel 1953). Der Verfasser, selbst ein eifriger Skikläufer und seinerzeit Mitglied der schweizerischen Ski-Nationalmannschaft in Oslo, hat auf Grund dieser Schrift zum Dr. rerum politicarum an der Universität Bern (als Schüler von Prof. Dr. Kurt Krapf) promoviert und schildert nun den Wintertourismus in aller Welt bis Japan und Neuseeland. Sie sei allen Liebhabern des Wintersports warm empfohlen.

Schon vor hundert Jahren hat die legendäre Gestalt des Amerikaners *Snowshoe Thomson* in Minnesota (USA.) dem Skisport gehuldigt; ja, es wird erzählt, dass er nach 1856, lange vor dem Bau der ersten nordamerikanischen Pazifikbahn, während mehrerer Winter die einzige Verbindung zwischen dem eben erschlossenen Kalifornien und den Oststaaten der USA. aufrechterhalten habe. Wie würde dieser Pionier über den heutigen Skisport staunen!

A. Kuntzemüller

Vers de nouvelles mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie

Traduction de l'exposé du Dr. A. Müller, président de la S.F.S.H., aux délégués de la S.S.H.

En rendant compte de notre assemblée des délégués, nous avions laissé de côté la question des mesures juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie — qui avait été traitée très en détail en allemand — nous proposant d'y revenir ultérieurement. Comme les nouvelles mesures auront une importance capitale pour l'hôtellerie saisonnière et de montagne, nous voulons d'abord exposer les grandes lignes du projet de loi fédérale et les intentions de ses auteurs. Nous ne pouvons mieux faire pour cela que de nous référer à l'excellent rapport présenté à ce sujet à nos délégués par le D^r A. Müller, d'Amriswil, président de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.

Nous examinerons en outre dans un autre article pourquoi l'hôtellerie — tout en reconnaissant l'utilité des mesures envisagées — ne pourrait se déclarer entièrement satisfaite du projet élaboré, et qui sera soumis à l'approbation des Chambres fédérales, si certaines dispositions n'étaient pas modifiées dans le sens de nos propositions. (Réd.)

Mesures juridiques et financières jusqu'ici en vigueur

Point n'est besoin de rappeler ici l'importance du tourisme pour notre économie nationale, ni de décrire le calvaire parcouru par l'hôtellerie saisonnière suisse depuis 40 ans. Il suffit donc d'énumérer les mesures prises par la Confédération depuis la 2e guerre mondiale pour venir en aide à l'industrie hôtelière.

Faisant usage des pleins pouvoirs qui lui

avaient été conférés, le Conseil fédéral décréta une série de dispositions allégeant les charges des exploitations hôtelières qui étaient dans une situation précaire. Parmi celles-ci, nous citerons le *sursis au remboursement des capitaux et au paiement des intérêts et amortissements*, l'introduction de l'intérêt variable dépendant du résultat d'exploitation, l'extinction des créances d'intérêts et d'impôts arriérés garantis par gage immobilier et la remise de dettes chirographaires.

Les ordonnances relatives à ces prescriptions n'eurent toutefois qu'une durée de validité limitée. Elles furent remplacées en 1944 par la loi fédérale instituant des mesures juridiques en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie. A côté des facilités ci-dessus mentionnées, cette loi avait surtout l'avantage d'instituer des possibilités de désendettement en permettant d'éteindre des créances hypothécaires de capital réputées non couvertes à la suite d'une estimation de l'hôtel. Le sursis, la réduction du taux de l'intérêt du capital et le bénéfice de l'intérêt variable étaient d'emblée limités dans le temps et ne pouvaient être accordés que jusqu'au 31 décembre 1946. Ces mesures furent par la suite toujours reconduites, en vertu d'une clause contenue dans la loi qui autorisait le Conseil fédéral à les proroger par de nouvelles

dispositions légales jusqu'à fin 1955. L'extinction, sur décision de l'autorité de concordat, des créances de capital non couvertes n'était, il est vrai, pas liée à un délai fixé par la loi, mais on parlait de l'idée que l'œuvre d'assainissement ne devrait pas durer plus de 5 ans.

Ces mesures juridiques devaient naturellement être accompagnées de mesures financières pour que la S.F.S.H. puisse procéder aux désendettements nécessaires et octroyer des prêts permettant d'effectuer des réparations dépassant l'entretien normal ou de maintenir l'hôtel en état d'exploitation pendant la période de crise. On pensait à ce moment-là spécialement aux réparations qui n'avaient, par la force des choses, pas pu être faites et qui s'étaient accumulées au cours des années.

La Confédération ouvrit donc à la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, en 1945, un crédit de 65 millions de francs pour une durée de 5 ans, car l'on espérait que le désendettement pourrait avoir lieu pendant ce délai et que les principales modernisations, réparations et restaurations d'hôtels pourraient être exécutées. Or, jusqu'à fin de 1950, la Société fiduciaire pour l'hôtellerie n'avait eu recours à ce crédit que pour une somme de 18 millions de francs. En 1950, la Confédération renouvelait ce crédit jusqu'à concurrence de 35 millions de francs, ce qui équivalait à réduire le 1^{er} crédit de 65 millions de 12 millions de francs. Comme pour remplir les tâches qui lui incombaient, la Société fiduciaire n'avait fait appel jusqu'à fin 1953 qu'à une somme de 3 millions de francs, le solde de 32 millions de francs fut encore une fois réduit par l'Assemblée fédérale à 20 millions de francs devant être utilisés jusqu'à fin 1955. A l'heure actuelle, ce montant n'a pas encore été mis à contribution, la Société fiduciaire pour l'hôtellerie ayant pu puiser pendant ce temps dans les sommes remboursées par les hôteliers auxquels des avances avaient été consenties, pour effectuer de nouveaux prêts. En outre, en 1953, une somme de 265 000 francs d'intérêts a été payée à la Confédération. Cette évolution montre clairement qu'une certaine amélioration, due à l'accroissement constant du trafic touristique enregistré depuis 1950, s'est produite dans l'hôtellerie.

Quels sont les principes sur lesquels repose le nouveau projet de loi?

La plus grande partie des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie ne sont en vigueur que jusqu'à fin 1955, de même que les crédits accordés par la Confédération. C'est pourquoi, le chef du département fédéral de l'économie publique a chargé la Société fiduciaire pour l'hôtellerie d'étudier — et de faire des propositions à ce sujet — la manière dont l'œuvre de secours pourrait être continuée après le 31 décembre 1955. Les organes de la Fiduciaire ont exécuté ce mandat et ont élaboré un projet de loi qui a, entretemps, été soumis à une commission d'experts désignée par le département fédéral. La commission d'experts s'est ralliée en général au projet de loi et celui-ci a été adressé aux gouvernements cantonaux, ainsi qu'aux associations économiques pour qu'ils prennent position. Le Conseil fédéral ne s'est lui-même pas encore prononcé; pour l'instant, c'est donc les organes de Société fiduciaire et la commission d'experts qui assument seuls la responsabilité de ce projet.

Les principes dont on s'est inspiré pour élaborer les nouvelles prescriptions sont les suivants: Les ordonnances et dispositions légales prises jusqu'ici en faveur de l'hôtellerie constituent un droit spécial qui porte gravement atteinte aux intérêts privés des créanciers garantis par le droit ordinaire. Un tel droit spécial

(19800 im Jahre 1952) nach Grossbritannien. Von diesen waren 17280 (15470) Feriengäste und 4550 (4430) Geschäftsreisende. Die Schweizer gaben in Grossbritannien 880000 Pfund (800000) aus.

Sämtliche 35 Teilnehmer dieser Reise wurden sich darüber einig, dass der augenfällige Charakterzug des jugoslawischen Gastgewerbes nicht hauptsächlich in der technischen Vollkommenheit, sondern vielmehr in der Wahrung der alten Gastfreundschaft zu erblicken ist.

plus les périodes où ils ont trop peu de chambres succédant à des périodes où il y a trop de chambres dans l'avant- et l'arrière-saison, si les hôteliers et les restaurateurs font paraître, contre une taxe de 18 fr., une annonce dans un certain «Ferienkompass».

aujourd'hui. En outre, notre règlement des prix interdit à nos membres d'une manière générale non seulement d'accorder des rabais sur les notes d'hôtel, mais aussi d'en promettre. Une exception en faveur du Vespa-Club constituerait une brèche dans le relief que nous avons toujours opposé à toutes demandes de rabais en invoquant notre règlement des prix.

Einfuhr schweizerischer Hotelführer in Frankreich

In ihren administrativen Weisungen Nr. 2654 erinnert die französische Zollverwaltung daran, dass diese Imprimeate als touristisches Propagandamaterial zu behandeln sind und die Vorzugsbedingungen gemäss den einleitenden Bemerkungen 876 bis zum französischen Zolltarif geniessen, sofern sie kostenlos abgegeben werden und nur die Liste der Hotels und Pensionen eines Ortes, eines Bezirks oder einer Region zusammen mit gewissen, auf alle Etablissements bezüglichen Angaben (Zahl der Zimmer, Preis, Kategorie, Öffnungszeit usw.) enthalten.

AUSKUNFTSDIENST

Unersüchte Verkehrsreklame

In Zukunft wird nun die sog. stille Saison auf ein Minimum herabgesetzt und das Hotelfach wird nicht mehr während der Hochsaison zu wenig und in der Vor- und Nachsaison zu viele leere Zimmer zur Verfügung haben, wenn die Hoteliers und Restaurateure für eine Gebühr von Fr. 18.- in einem «Ferienkompass» inserieren.

CTO-Reisebureau, Continent Travel Office, Francfort-sur-le-Main

Nous mettons instamment nos membres en garde contre des relations d'affaires à crédit avec cette agence, car elle semble avoir des difficultés financières et n'a pas réglé des créances depuis longtemps échuës que certains de nos membres ont sur elle.

Travelers Cheques perdus de l'American Express Company

The American Express Company, Inc., à Zurich, nous communique que le légitime propriétaire, Monsieur William Lx. Thomas, a perdu le 27 juillet à Francfort sur le Main (Allemagne) les travelers cheques suivants. Les chèques en question sont pourvus de la première signature, cependant, ils ne sont pas contresignés:

Table with 3 columns: Cheque Number, Amount, and Currency. Includes entries like P-28,915,208 et 209 2 à 50.- = 100.- Dollars.

Abschenden gekommene Travelers Cheques der American Express Company

Wie uns «The American Express Company, Inc.» in Zürich mitteilt, sind in Frankfurt am Main (Deutschland) am 27. Juli dem rechtmässigen Inhaber William Lx. Thomas die nachstehenden Travelers Cheques abhanden gekommen; die betreffenden Abschnitte sind mit der ersten Unterschrift versehen, jedoch nicht gegengezeichnet:

Table with 3 columns: Cheque Number, Amount, and Currency. Includes entries like P-28,915,208 und 209 2 à 50.- = 100.- Dollars.

Diese Travelers Cheques sind als gesperrt zu betrachten. Sollten sie bei Ihnen vorgewiesen werden, so bitten wir Sie, die Personalien des Vorweisers festzustellen, denselben gegebenenfalls hinzuhalten, sofort die zuständige Polizei und die «Amexco Zürich», Special Agent's Section, Telephone (051) 23 57 20, zu benachrichtigen.

FIF UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR

Berner Studenten fahren nach Jugoslawien

(Einges.) Der initiative Leiter des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern, Prof. Dr. Krapf, führt mit seinen Studenten alljährlich eine Exkursion in ausländische Fremdenverkehrsgebiete durch. Bis jetzt sind in bunter Reihenfolge Frankreich, Deutschland, Italien und Österreich als Reiseziele gewählt worden.

Propagandes touristiques indésirables

Les hôteliers, et spécialement ceux qui dirigent des hôtels de 1^{er} rang, ont l'habitude de recevoir de la part de «maison de propagande» de toutes sortes des invitations leur demandant de passer des ordres d'annonces à paraître sous la rubrique «Principaux hôtels recommandés».

Or, une maison de propagande d'Anvers a envoyé à des hôteliers un texte d'annonce déjà imprimé et illustré, sollicitant leur approbation et les invitant à passer commande d'annonces pour 1, 2, 3, 4 ou 5 éditions destinées au Benelux et à ses colonies.

Nous ne croyons pas qu'il y ait beaucoup d'hôteliers qui désirent «se faire recommander de cette manière» par la maison en question, qui ne donne aucune indication sur le contenu de ce «guide», son tirage et sa diffusion. D'après les renseignements que nous avons obtenus en Belgique, il s'agit de publications purement privées d'une des multiples entreprises de publicité existantes.

A l'avenir la saison dite morte sera raccourcie au minimum et les hôtels ne connaîtront pour ainsi dire

SAISONNOTIZEN

Die Konkurrenz der Privatwohnungen in Adelboden

Die Post von Adelboden hat sich der Mühe unterzogen, eine Statistik über die dort anwesenden Ferienzüge aufzustellen. Sie kam für Ende Juli zum Ergebnis, dass in jenem Zeitpunkt rund 6000 Personen zu vorübergehendem Ferienaufenthalt in der Gemarkung Adelbodens weilten.

Bons Vespa pour des rabais dans les hôtels

Le bureau du Vespa-Club de Suisse a adressé aux hôteliers une circulaire les invitant à accorder des rabais aux touristes de France et d'Italie voyageant sur des Vespa.

La proposition du Vespa-Club se différencie des demandes de rabais qui sont faites à intervalles réguliers par toutes sortes d'organisations, en ce sens que les bons doivent être envoyés au Vespa-Club avec un double de la note d'hôtel en vue d'être remboursés. Bien que l'hôtelier y trouve son compte, une telle action occasionne un travail supplémentaire qu'il est particulièrement difficile d'effectuer en raison de la pénurie notoire de personnel dont l'hôtellerie souffre

EMMANUEL WALKER AG. BIEL. Gegründet 1886. Bekannt für QUALITÄTS-WEINE. offen und in Flaschen. Tel. (032) 24122

Für feine Glacen braucht es FRIG. Ob Sie eine Cassata, eine Glacebombe, ob Sie Glace in Portionen oder als Coupes servieren: immer ist FRIG unentbehrlich. FRIG neutral für Frucht- und Caramelglacen. FRIG Vanille, FRIG Mokka, FRIG Chocolat für Crèmeglacen.

Saltirel-Birnen mit sep. Anhäng-Dükkette, auf Wunsch versehen mit Hotelbenutzung und laufend nummeriert. Gesucht: Restaurationsbetrieb tüchtige.

Serviertochter für Gaststube. Sehr guter Verdienst, geregelte Arbeit, modernes Zimmer mit flüss. Wasser zur Verfügung.

Sekretärin sucht 1-2monatige Aushilfsstelle per 1. September. E. Fehr, Palace Hotel, Pontresina.

Barmaid sprachkundig, gute Erscheinung, sucht Stelle in Zürich oder Umgebung per 1. Okt. evtl. 15. Sept.

Vorteilhafte Gastbetten. Zahlreiche Grossveranstaltungen im Sport, Vereins- und Verbandstreffen, Ausstellungen usw. finden diesen Sommer im ganzen Lande statt und bedingen eine stark vermehrte Nachfrage an Gastbetten. Bitte wählen Sie: Mod. REX, Mod. PRONTO, Mod. CONFORT, Mod. RIPOSO.

Gesucht nach Ubereinkunft junge, nette, sprachkundige Serviertochter (Anfängerin). Hoher Verdienst, Jahresstelle.

Gesucht auf 1. September 1954 BETRIEBSLEITER für Metzgerei und grösseren Hotelbetrieb.

HOTELIER-EHEPAAR seit einigen Jahren in der Leitung eines grösseren Sommerbetriebes tätig, mit besten Referenzen, sucht geeignete WINTER-BESCHÄFTIGUNG.

Gesucht in guten Jahresbetrieb mit Saison, Nähe Luzern, ortsklassiger, absolut tüchtiger Küchenchef sowie einen Koch eine tüchtige Restaurations Tochter und eine Buffetochter.

Motel Pfister. Zürich: Walchplatz; Basel: Greifengasse 2; Bern: Schanzstrasse 1; St. Gallen: Blumenbergplatz; Lausanne: Montchoisi 13; Genf: Servette 44; Bellinzona: Piazza Indipendenza; Suhr b/Aarau.

schaft der Hotelbetriebe. Diese Zahlen tun in über- zeugender Weise dar, wie sehr für einen Teil der Berghotelrie die Ferienwohnungsvermittlung als Konkurrenzfaktor ins Gewicht fällt.

Berühmter Gast in Adelboden

Von seinen USA- und Europa-Gastspielen zurück- gekehrt, ist der weltberühmte Cellist und Komponist Joachim Stutschewsky mit Gemahlin (die grosse Sängerin) im Hotel Edelweiss-Schweizerhof, Adel- boden, für einen längeren Aufenthalt eingetroffen.

Luftseilbahn Wengen-Männlichen

Der bekannte Sommer- und Winterkurort Wengen scheut keine Anstrengungen, um den Anforderungen der Zeit gerecht zu werden. Zu den bereits vorhan- denen Ausflugsmöglichkeiten wurde eine neue, ganz besonders dankbare, hinzugefügt: die Luftseilbahn auf den Männlichen. Diese Aussichtsterrasse auf 2200 Meter in der Mitte des Jungfrauengebietes ist schon seit Jahrzehnten ein beliebtes Ziel der Bergwanderer ge- wesen und wurde jedes Sommer von Tausenden auf den Bergpfaden von Wengen und der Kleinen Scheid- egg aus aufgesucht. Nun führt eine moderne Luftseil- bahn aus dem Zentrum des Kurortes Wengen die Aus- flügler mit grossen, bequemen Aussichtskabinen und in einer nur achtmütigen, vollkommen erschütte- rungslosen Fahrt auf den Kamm der zackigen Männ- lichenkette, mitten hinein in den geschlossenen Kranz des Hochgebirges des Berner Oberlandes. Die Fahrt von Wengen zum Männlichen ist an sich ein Erleb- nis. Von Meter zu Meter weitet sich der Blick auf den Kurort und seine nähere Umgebung, hinunter in das Tal von Lauterbrunnen mit seinen Sturzflüssen und hinüber zur Jungfrau und der imposanten Breit- hornkette, hinaus nach Interlaken, dem Thunersee und dem bernischen Mittelland. Auf dem Männlichen erwartet den Besucher aber in südlicher Richtung eine Aussicht, wie sie kontrastreicher kaum denkbar ist. Der eindrucksvolle Blick auf das Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau, diese Viertausender, die durch ihre unmittelbare Nähe auf jedermann einen gewaltigen Eindruck ausüben.

Im Berghotel Männlichen, das auf die Eröffnung der Luftseilbahn vergrössert wurde, fand vor wenigen Tagen, in Anwesenheit der Initianten, Erbauer, Freunde und Gönner, die Einweihungsfeier statt. Den volkstümlichen Gruss entbot Nationalrat Christian Rubi mit dem Hinweis, dass der Gast das Brot der Bevölkerung ins Bergdorf bringe. Im zweiten Teil der Feier im Palace-Hotel in Wengen sprachen der Präsi- dent des Verwaltungsrates der Luftseilbahn, Dr. A. Frieder, Bern, und Vizepräsident Fritz Bortler, Hote- lier in Wengen.

Wir entbieten dem neuen Verkehrsunternehmen, das erneut vom Unternehmungsgeist und Wagemut der Bergbevölkerung und seiner Hotellerie Zeugnis ablegt, die besten Wünsche.

Luftseilbahn St. Moritz-Piz Nair

-sp- Trotzdem der Sommer im Gebirge erst spät im Jahr die Herrschaft übernommen hat, gehen die Ar- beiten an der höchsten Gipfelbahn der Schweiz ihrem Ende entgegen. Die neue Luftseilbahn, die ein grosses Skigebiet erschliesst, wird offiziell anfangs Dezember 1954 den Betrieb aufnehmen.

AUS DER HOTELLERIE

M. Charles Müller-Soutter a fêté ses 60 ans

Cette nouvelle étonnera tous ceux qui en voyant l'aîné et le jeune « grand patron » du Buffet de la Gare de Bâle ont essayé de lui « donner un âge ». Sa jeunesse de caractère et son dynamisme sont tels que l'on constate simplement que c'est un homme dans la force de l'âge et de l'action qui met à l'aise tous ceux qui l'approchent qu'ils soient jeunes ou vieux et quelle que soit leur langue ou leur position sociale. M. Charles Müller-Soutter qui administre depuis 1948 avec la compétence que l'on sait le Buffet de la gare de Bâle - où il succédait au regretté Joseph Seiler prématurément disparu - est un hôtelier de grande classe qui pendant 30 années a fait ses preuves à l'Egyptian Hotels Ltd. dont il fut le directeur gé- neral. Appelé en 1919 par Charles Baehler à la direction du Winter Palace à Louxor, il était nommé, après une saison, directeur du Shepherd's au Caire, fonction qu'il assumait brillamment jusqu'en 1931. A cette date, il fut nommé directeur général de l'Egyptian Hotels Ltd. qui englobait entre autres les hôtels suivants: Shepherd, Semiramis, Continental-Savoy, Mona Hou- se, Grand Hôtel Helouan, etc. On comprend les sou- venirs qu'ont éveillés en lui les tragiques événements d'Egypte qui signèrent la destruction de certains des hôtels ci-dessus. Il collabora activement à la construc- tion de célèbre Hôtel King David à Jérusalem dont il est encore administrateur aujourd'hui.

Pendant les longues années passées en Egypte, M. Charles Müller fut un de nos représentants les plus actifs à l'étranger, spécialement pendant la guerre et l'immédiat après-guerre. Il s'est toujours dévoué sans compter pour renforcer le prestige de l'hôtellerie suisse dans le monde; il à l'occasion de continuer sa mission au Buffet de la gare de Bâle où tant d'étran- gers recueillent leurs premières et leurs dernières im- pressions de notre pays.

Nous nous joignons à tous ses amis pour lui adre- ser nos sincères félicitations pour son 60^e anniversai- re et nos meilleurs vœux de santé et de prospérité. Ad multos annos.

Le Dr A. Rollier, Leysin, fête ses nocés d'or

Dans leur propriété des Laurelles, à La Neuve- ville, Mme et M. le Dr Auguste Rollier-Giaque viennent de fêter avec leurs enfants et leurs petit- enfants, le cinquantième anniversaire de leur mariage. Le Dr Rollier est né en 1874, à Saint-Aubin, est fixé à Leysin depuis 1903; il a renouvelé la théra- peutique de la tuberculose osseuse, la cure de travail, bâti la clinique manufacture, le premier établissement de réadaptation au travail des tuberculeux extra-pul- monaires. Le 7 mai dernier, il a reçu la bourgeoisie d'honneur de Leysin, en témoignage de reconnaissance pour son œuvre médicale, humanitaire, sociale.

Mme Rollier-Giaque, de tout temps, s'est associée de tout son cœur et de toutes ses forces, à l'œuvre médicale et sociale accomplie par son mari.

Nous prions le Dr A. Rollier et son épouse, ces vaillants pionniers du climatisme en Suisse, d'agrées nos félicitations et nos vœux de longues années de bonheur.

Ehemaliger Hotelier bewährt sich als Meisterschütze

Wir freuen uns, einer Meldung zu entnehmen, dass unser früheres Mitglied Hans Krebs, bis 1945 Direktor des Grand Hotels Gurnigel-Bad, am Eidgenössischen Schützenfest in Lausanne im Veteranenstil als Sieger hervorgegangen ist. Seit dem Abbruch des Hotels ha- ben wir den Kontakt mit Herrn Krebs verloren. Um so grösser ist die Genugtuung, zu erfahren, dass er immer noch mit Aug' und Hand seine Waffe sicher zu han- haben versteht - ein einwandfreier Beweis dafür, dass alt Hotelier H. Krebs als 74jähriger sich des Voll- besitzes seiner körperlichen und geistigen Kräfte er- freut.

TOTENTAFEL

Pierre Vogel-Wyss, alt Concierge †

In Luzern hat alt Concierge Pierre Vogel-Wyss, langjähriger Concierge im Grand Hotel National, Luzern, für immer die Augen geschlossen. Im Jahre 1886 trat Vogel 16jährig in den Dienst dieses Hotel- betriebes der Ritz-Kategorie, in dem er rund 50 Jahre seinen Berufspflichten nachkam. Während der Wintersaisons wirkte er in erstklassigen Hotels der italienischen und französischen Riviera. Pierre Vogel, ein Sohn seiner luzernischen Heimat, hat - Näheres

über die Verdienste dieses tüchtigen Berufsmannes finden unsere Leser in Nr. 23 der «Hotel-Revue» - für den schweizerischen Fremdenverkehr Pionier- dienste geleistet, wofür ihm über sein Grab hinaus öffentlicher Dank gebührt. Ehre seinem Andenken!

BÜCHERTISCH

Zur Pilzsaion

Für den Sammler von Pilzen ist das im Verlag Hall- wag erschienene Pilzbuch von E. Habersaat längst ein Begriff, hat es doch im Laufe von 20 Jahren nicht we- niger als 11 Auflagen erlebt. Den Anlass der 12. Auf- lage hat der Verlag nun dazu benützt, das begehrte Bändchen in vollständig neuer Gestaltung herauszu- bringen. 31 Tafeln mit ca. 100 vierfarbigen Abbildun- gen sind von Ernst Muster vollständig neu nach der Natur hergestellt, der Text auf Grund des heutigen Standes der Pilzforschung von Werner Wachsen revidiert worden. So vereinigt das schmacke kleine Buch eine farbenreiche Schau unserer Pilzwelt und einen knappen, neuzzeitlichen Text über alles Wesentliche, das der Na- turfreund und Pilzsammler wissen möchte und wissen sollte. - E. Habersaat, «Mein Pilzbuch», Fr. 5.80.

GESCHÄFTL. MITTEILUNG

Ohne Verantwortung der Redaktion

In «Deutsche Hotel-Nachrichten» gelesen!

In der Schweiz ist man uns in bezug auf die Küche in manchem voraus. Das wollen wir trotz des guten Abschneidens unserer Kochmannschaften an der HOSPEs nicht vergessen. Der Vorsprung liegt vor allem darin begründet, dass die Schweizer Nahrungs- mittelindustrie eine Reihe von Fertig- und Halbfer- tigprodukten liefert, die das Arbeiten der Köche in ho- hem Masse erleichtern.

So trafen wir auf ein Produkt, das sich Caramel- zucker nennt und den Grundstoff für bestimmte Süss- speisen bildet. Caramelzucker DAWA wird auch für Glacen verwendet; es verleiht denselben ein apartes, feines Aroma.

FRIG hat anderseits die Eigenschaft, die Glace zu binden und damit auf einfache und schnelle Art eine geschmeidige und nicht körnig werdende Glace her- zustellen. In der Praxis sieht das Arbeiten mit den genannten Produkten wie folgt aus:

Es folgen dann diverse Rezepte, die hier des Platz- mangels wegen nicht aufgeführt werden können. Wer sich aber dafür interessiert, kann diese mit Karte bei Dr. A. Wander AG., Bern, verlangen.

WIVI KOLA advertisement with logo and bottle image.

A VENDRE bel hôtel advertisement with details of property and contact info.

Küchenchef? advertisement seeking kitchen staff for a hotel.

Winterthur UNFALL advertisement for Swiss accident insurance.

Vergünstigungen advertisement for hotelier association members.

Liquidation advertisement for Hotel- und Restaurant-Inventar in Fribourg.

Armement suisse cherche advertisement for a chef/cook.

Gesucht advertisement for a first-class saucier.

Gesucht advertisement for a competent lingere.

Portier advertisement for a hotel porter and chef de cuisine.

Gesucht advertisement for a cook for 4 weeks.

Sekretärin-Journalführerin advertisement for a secretary.

In Fribourg RESTAURANT advertisement for a restaurant.

HEINZ KETCHUP and SAUCE advertisement with product images.

Gesucht advertisement for a buffet dame.

Markt- und Situationsbericht

Mitgeteilt von der **Direktion der Hovog**

Der schweizerische Grosshandelsindex der wichtigsten Nahrungsmittel, Roh- und Hilfsstoffe belief sich Ende Juni 1954 auf 214,9 (August 1939 = 100). Die Indexziffer für Nahrungsmittel erfuhr im Berichtsmontat eine Erhöhung um 0,9%. Ausschlaggebend für diese Entwicklung waren hauptsächlich steigende Preise für Schlachtfleisch, Eier, Speisekartoffeln, Kaffee, Zucker, Kakaobohnen sowie Hafer, Mais und Gerste. Damit ist der Durchschnittskostenpreis für Nahrungsmittel im Engroshandel auf der Indexziffer von 215 angelangt. Er hat den Höchststand, einen für die Hotellerie und das Gastgewerbe neuen, sehr unerfreulichen Rekord aufgestellt. Klar und einfach ausgedrückt: *Wir haben es seit August 1939 mit einer Verteuerung der Nahrungsmittel für die Hotellerie um 115% zu tun.*

Seit letztem Winter wurde in USA. ein allgemein rückläufiger Trend der Wirtschaft konstatiert, wogegen sich die europäische Wirtschaft ununterbrochen guter Konjunktur erfreute. Nun meldet auch Amerika im Junibericht über die Beschäftigungslage ermutigende Resultate. Sowohl die Beschäftigungszahl als auch die Länge der durchschnittlichen Arbeitswoche nehmen zu. Die Einzelhandelsumsätze während der ersten vier Monate 1954 bewegten sich in Rekordnähe, was in erster Linie auf die durch Steuererleichterung bedingte Zunahme der Kaufkraft zurückgeführt wird. Für den kommenden Herbst wird eine erhebliche Belebung der gesamten Wirtschaft vorausgesagt. Andererseits interessiert uns die Tatsache, dass der gigantische Aufstau von landwirtschaftlichen Produkten dem amerikanischen Landwirtschaftsdepartement schwere Sorgen bereitet. Auf welche Art diese Riesenmengen an Getreide, Zucker, Fettstoffen, Eiern, Speck, Milchprodukten usw. dem Konsum zugeführt werden sollen, wissen wir nicht, und diese Ungewissheit wird im internationalen Handel als drohende Sphinx empfunden.

Wein

In den südlichen Regionen nähern wir uns schon wieder der Weinernte. In den hauptsächlichsten schweizerischen Produktionsgebieten wird eine durch die Hitze der letzten Wochen lebhaftere Entwicklung der Vegetation konstatiert. Man rechnet gesamthaft mit einer starken Mittelerte. Die Qualität kann, wenn das schöne Sommerwetter anhält, gut werden. Im Tirol bessern sich die Ernteaussichten ebenfalls zusehends, und man glaubt, dass der diesjährige Er-

trag erstmals die 1-Million-Hektoliter-Grenze erreichen werde. Auch im übrigen Italien steigern sich die Aussichten auf eine gute Ernte mit der eingetretenen Wetterbesserung. *Spanien* meldet einen in allen Landesteilen ausgezeichneten Stand der Weinberge. Die staatlichen Massnahmen zur Entlastung des Weinmarktes beginnen, nach anfänglichen Erfolgen, schon wieder zu versanden. Die Produzentenpreise decken bei den Konsumweinen die Produktionskosten nicht.

In *Frankreich* sind die Bestände an *guten Exportweinen* in erster Hand ausgesprochen klein. Sie finden bei steigenden Preisen guten Absatz. Die neue Ernte verspricht mengenmässig über mittel zu liegen, und das jetzt herrschende schöne Sommerwetter könnte schöne Qualitäten hervorbringen. Die Gebiete der gewöhnlichen Konsumweine erwarten neuerdings Grossernten. Dabei sind dort die Keller noch mit unverkäuflichen Altwainen gefüllt. Das französische Parlament hat soeben ein Gesetz zwecks Ersatz von Weinreben durch andere Kulturen in Arbeit.

Brennkirschen

Das regnerische Wetter während der Reife in den Frühlagern hat zu einer ungenügenden Anfuhr am Tafelkirschenmarkt geführt. Durch diesen mengenmässigen Ausfall wurde die Nachfrage nach Tafel- und Konservkirschen in den Spätlagern grösser. Die Konservfabriken haben bei largem Qualitätskriterium den Brennkirschenanfall reduziert. Unter diesen Umständen muss auf den kommenden Winter mit festen bis steigenden Kirschenpreisen gerechnet werden.

Arachidöl

Indien hat zu unter dem übrigen Weltmarktpreis liegenden Notierungen Exportlizenzen nach der Schweiz bewilligt. Wir haben mit Importen dieser Provenienz schon früher qualitativ gute Erfahrungen gemacht. August/September-Verschiffungen können auf die nächste Wintersaison in der Schweiz greifbar sein. Es darf mit langsam rückläufigen Preisen gerechnet werden.

Reis

Die amerikanischen Notierungen für harte Sorten befinden sich auf absteigender Linie. Ob der italienische Markt, der erst kürzlich einer umfassenden Exportorganisation unterstellt worden ist, dieser Bewegung folgen muss, kann noch nicht mit Bestimmtheit gesagt werden.

même son rôle à jouer dans ce chef-d'œuvre de petite mécanique qu'est l'oreille.

C'est Sir Edward Mellanby, secrétaire du Conseil britannique de recherches médicales et président de la Commission technique internationale pour l'alimentation, qui eut en 1926 l'initiative de ces recherches. Comme il étudiait les répercussions des troubles alimentaires sur le système nerveux, il fut amené à constater, chez le lapin, une lésion profonde du nerf auditif lorsque fut défaut dans le régime la vitamine A. Simultanément le professeur F. R. Nager, de la Clinique oto-rhino-laryngologique de Zurich, observait sur l'animal plusieurs lésions des organes les plus délicats de l'oreille interne: néo-formation osseuse, inflammation, supuration, dégénérescence, etc. A Berne, le professeur F. Escher et le D^r H. P. Rost découvrirent ensuite que la vitamine A neutralise les effets nocifs de la streptomycine sur le vestibule — effets qui se traduisent par des vertiges extrêmement pénibles.

Ces recherches appartenaient au laboratoire et de démonstrations pour autoriser une expérimentation clinique. C'est à New York, en 1949, qu'elle fut entreprise sur trois cents malades. Les résultats se révélèrent extraordinaires. On eut jusqu'à 83% de réactions favorables. La dureté d'oreille diminuait souvent, quelle qu'en fût l'origine, et le tintement, sans disparaître toujours, s'atténuait de façon sensible. A ce propos, l'auteur écrivait: «Cela représente un enrichissement bienvenu de nos possibilités, car chacun de nous a eu des patients qui disaient supporter la surdité, si on pouvait au moins faire quelque chose pour les débarrasser de leurs tintements d'oreille... Il faut rappeler ici qu'une faible amélioration suffit à rendre le tintement d'oreilles plus supportable.» (Lobel)

A Chicago, à San Francisco, même succès. La vitamine A obtenait des résultats là où avaient échoué tous les autres moyens. Il est toutefois certain que les troubles provenant de la transmission du son s'améliorent mieux que ceux qui ont pour origine la capacité fonctionnelle. A Milan, cette thérapeutique réussit dans la moitié des cas. A Zurich, le professeur L. Rüdli entreprit en 1952 un essai approfondi dans toutes sortes d'affections, dont les 24 à 39%, selon leur nature, réagirent favorablement. Le médecin belge C. Willemsse constate que les ouvriers travaillant dans le bruit le supportent mieux sous l'influence de la vitamine A.

Si la surdité totale est heureusement rare, les troubles auditifs à divers degrés le sont beaucoup moins, et l'on sait combien ils peuvent devenir désagréables. Sans compter les dangers auxquels est exposé celui qui en souffre, dans un monde où la circulation augmente de jour en jour. Cette méthode nouvelle apportera donc quelque soulagement. Notons cependant que, comme il s'agit de hautes doses administrées par voie intra-musculaire, il est absolument indispensable que le traitement ait lieu sous contrôle médical. D.M.S.

Neuzeitliche Ernährung auch im Gastgewerbe

An der HOSPEs in Bern wurde uns gezeigt, dass die Zeiten vorbei sind, wo die Gäste die berühmten «Rossmägen» hatten und einen Gastbetrieb nach der Größe und Zahl der aufgestellten Platten beurteilten. Vielmehr mehren sich heute täglich die Gäste, die eine lippige, magenüberfüllende Kost einfach nicht mehr vertragen und Gaststätten aufsuchen, die ihren Wünschen zu entsprechen gewillt sind. Viele Geschäftsleute, Reisende, Kur- und Feriengäste wünschen heute kleinere, einfachere Menus mit Früchten oder Salaten voraus. Menschen mit empfindlichen Verdauungsorganen meiden vielfach das Restaurant, weil sie die üppigen Menus und sehr oft die verwendeten Fette nicht vertragen. Der moderne Feinschmecker möchte nicht auf seine Spezialgerichte verzichten — aber er wünscht kleinere Portionen und dafür Früchte oder eine schöne Salatplatte voraus. Mancher Kurgast sucht heute Orte, wo er nicht täglich zweimal täglich Menus essen und bezahlen muss, die den Erfolg seiner Kur in Frage stellen, kurz und gut: Ferienhotels, Kurhäuser und Restaurants aufgeführt, welche den oben erwähnten Gesichtspunkten Rechnung tragen. In zuvorkommender Weise hat sich der Verlag bereits erklärt, den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins jene Ausgabe, solange Vorrat, gratis abzugeben.

Der *Nelly-Kalender*, die monatlich erscheinende Fachzeitschrift für die Frau, hat in seiner Juni-Nummer zu Anlass der HOSPEs moderne Speisezeitel für Ferienhotels, Kurhäuser und Restaurants aufgeführt, welche den oben erwähnten Gesichtspunkten Rechnung tragen. In zuvorkommender Weise hat sich der Verlag bereits erklärt, den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins jene Ausgabe, solange Vorrat, gratis abzugeben.

14 et 15 août, lors des deux défilés du corso fleuri des Fêtes de Genève.

9. «Septembre-Musical» Montreux-Vevey

Zum 9. Male wird Montreux seinen «Septembre-Musical» feiern, und das wichtigste Touristenzentrum der romanischen Schweiz wird — dieses Jahr erstmals mit der Stadt Vevey vereint — den berausenden Genuss der grossen internationalen Veranstaltungen kennen.

Vom Juli bis September wird die Region Montreux-Vevey zuerst «Paris 1900» durch Toulouse-Lautrec und seine Freunde kennen lernen, und zwar aufgeführt in Vevey, dann vom 8. bis 21. September in Montreux den «Septembre-Musical», der dieses Jahr noch wichtiger und grossartiger wird als bisher.

In der Tat kommt das National-Orchester von Paris (Orchestre National, Paris) in die Schweiz, aber ausschliesslich nur nach Montreux, und die 107 Musiker werden während 7 Symphoniekonzerten von 7 verschiedenen Chefs dirigiert: Paul Klecki, Josef Krips, Carl Schuricht, André Cluytens, Otto Klemperer, Roberto Benzi und Igor Markevitch. Folgende Solisten werden die Zuhörer begeistern: Robert Casadesu, Clara Haskil, Nathan Milstein und Edwin Fischer.

Diese Konzerte sind in Vevey vom 28. September bis 8. Oktober mit drei Rezitals von Clara Haskil, dem Wiener Oktett und Isaac Stern ab und zum Schluss folgt wieder in Montreux die schon berühmte Opernsaison, welche die Hauptwerke des «bel canto» wieder aufleben lässt.

Man kann die Initiative der kleinen Stadt Montreux nicht genug bewundern, welche keine Opfer scheut, immer so grosse Kunstveranstaltungen zu organisieren. (r.)

DIVERS

Rekordfrequenz der Swissair im Verkehr England-Schweiz

Samstag, den 24. Juli, brachte die Swissair in vierzehn Flügen insgesamt 639 Passagiere von England nach den vier schweizerischen Flugplätzen von Zürich, Genf, Basel und Bern. Zur Bewältigung dieses Gästestroms musste die Swissair neben ihren elf regulären Flügen noch drei Extrakurse einschalten. Praktisch sind alle von ihr angebotenen Plätze ausverkauft. Es handelt sich um die bisher höchste Zahl von Passagieren, die je von der Swissair innert vierundzwanzig Stunden von England nach der Schweiz befördert wurden. Die vorherige Höchstziffer war mit 500 Personen an einem Tag am 25. Juli letzten Jahres erreicht worden.

Les Fêtes de Genève

Le programme...

Voici le programme définitif des prochaines Fêtes de Genève placées sous le signe des Provinces françaises et Cantons suisses.

Comme à l'accoutumée, les Fêtes commenceront vendredi soir 13 août avec le *cortège des provinces et cantons*. Un millier de participants costumés: chants, danses et musique, et participation de la Garde républicaine de Paris.

L'après-midi du samedi 14 août, la fête commencera à 14 heures par des concerts sur l'emplacement de fête, la bataille de confetti et de fleurs. Le premier grand *corso fleuri* défilera à 15 heures. Le soir aura lieu la fête de nuit dans la rade avec *grand feu d'artifice*, bals, bataille de confetti, jusqu'à matin.

Le dimanche après-midi, reprise du même programme que la veille, avec *corso fleuri* conduit par la Garde républicaine et une dizaine de corps de musique. Concerts, bals publics et confetti seront toujours de la fête, tandis que le soir on assistera au second défilé des Provinces françaises et cantons suisses.

... et le corso fleuri

Pour ne parler que du *corso fleuri*, une critique qui a été souvent émise, et qui fut parfois justifiée, c'est que de nombreux grands chars manquaient d'une décoration florale correspondant à leur importance. On avait déployé des trésors d'imagination dans leur composition, mais le rendement n'était pas ce qu'il aurait dû être précisément parce qu'ils n'étaient pas assez étoffés, disons plutôt pas assez fleuris. Les causes en furent diverses suivant les années, et la difficulté de se procurer des fleurs en suffisance n'y fut pas toujours étrangère. Mais cette année n'eût fait exception que dans ce domaine, et le comité d'organisation a insisté auprès des participants pour que ce *corso fleuri* soit surtout *fleuri*: avant tout fleuri! Les maquettes présentées, et qui sont déjà en voie de réalisation depuis plusieurs semaines, permettent d'assurer que les fleurs seront abondantes les

Der Tod im Einmachglas

(Fd. Bs.) Wir nähern uns wieder der Einmachzeit. Neben den verschiedenen Beeren und Früchten werden auch Bohnen, Pilze usw. für den kommenden Winter und später sterilisiert. Damit ist nun aber gewöhnlich die Zeit gekommen, wo die Tagespresse verschiedentlich Meldungen bringt über Vergiftungserscheinungen beim Genuss solcher eingemachter Esswaren. Diese Vergiftungserscheinungen sind sehr oft recht schwerer Natur für das eine oder andere Familienmitglied. Deshalb ist es angebracht, über die Ursache dieser Vergiftungserscheinungen etwas zu schreiben.

Irgend jemand hat eingemachte Bohnen oder andere stark eiweisshaltige Gemüsekonserven gegessen. Manchmal sind es auch Fisch- oder Fleischkonserven gewesen oder gesalzenes Fleisch, das frisch auf den Tisch kam. Weder die tierischen noch die pflanzlichen Nahrungsmittel haben sich durch die jedermann bekannten Anzeichen der Verderbenheit als ungeniessbar verdächtig gemacht. Ihre Farbe und Festigkeit, ihr Geruch und Geschmack waren entweder von gesundem Stoff, oder es wurde höchstens ein leicht ranziger Geruch an ihnen bemerkt, wie man ihn von alter Butter her kennt. In Verbindung mit Butter und andern Fetten ist dieser Geruch kein Symptom, das Bedenken erregt. Ranzige Butter schmeckt höchstens schlecht, wenn man sie roh oder gesotten geniesst; aber sie schädigt nicht die Gesundheit.

Aber der Schluss vom Fett auf die Fleisch- und Gemüsekonserven ist falsch, und wer sich von ihm verführen lässt, die eingemachten Bohnen und die Wurst trotz dem leichten Butter-säuergeruch zu verwenden und auch die kleinen Gärungsbläschen nicht zu beachten, die man in der Regel an solchen Konserven feststellen kann, zieht Unheil auf sich und die andern herab; denn in solchen Einmachwaren lauert der Tod.

Der Todeskeim ist ein winziger Bazillus, *Bacillus botulinus* genannt. Er hat die Form eines Stäbchens mit abgerundeten Enden und ist in der freien Natur bisher nirgends gefunden worden, weder in Verbindung mit bestimmten toten und lebendigen Stoffen, noch in vagierender Form, so dass es ein Rätsel ist, auf welchem Weg er in die Einmachgefässe gelangt. Jedenfalls findet er in ihnen gerade die Bedingungen vor, die er braucht, um sich zu vermehren. Denn dieses mikroskopische Lebewesen, das man etwa zweimal vergrössern muss, bis es sich in der Länge eines Zentimeters dem Auge darbietet, vermag nur unter Luftabschluss, das heisst bei Abwesenheit von freiem Sauerstoff zu gedeihen. Genau dafür ist in Einmachgläsern gesorgt und mehr oder weniger vollständig auch in Einmachfässern für Fleisch und Fisch. Während es aus den sterilisierten Materialien seine Nahrung bezieht, ohne jene nach der Art der Fäulnisbakterien in auffälliger Form zu verändern, durchsetzt es sie mit einem Stoff, dem *Botulin*, das eines der gefährlichsten Gifte ist, das man überhaupt kennt. Besonders tückisch wirkt die Sauerstoff-feindlichkeit des Bazillus auch insofern, als minimale Beschädigungen eines Einmachgefässes, die Spuren von Luft den Zutritt gestatten, ihn veranlassen, sich ganz ins sauerstoffarme Innere der konservierten Nahrungsmittel zurückzuziehen. Die Randlagen des Fleisches oder des Gemüses können daher unter Umständen vollkommen in Ordnung sein, während die tieferen Schichten durchtränkt sind von den Kolonien des Bazillus.

Das Allerschlimmste für die Befallenen ist, dass die *Vergiftungserscheinungen* sich gewöhnlich erst 16 bis 24 Stunden nach dem Genuss des Nahrungsmittels, zuweilen noch später, bemerkbar

machen und dass die einleitenden Krankheits-symptome für eine Botulinvergiftung nicht einmal besonders bezeichnend sind. Denn Mattigkeit, Leibschmerzen, Kopfweh und Erbrechen können auch viel harmlosere Magen- und Darmstörungen begleiten. Dann aber folgen Störungen des Sprech-, Schluck- und Sehvermögens, die auch den Unbesorgten bedenklich machen, zumal weitere verdächtige Erscheinungen wie oberflächliche und rasche Atmung, verlangsamter Puls, anormaler Speichelfluss und zunehmende Lähmung der Gliedermuskulatur nicht mehr lange auf sich warten lassen, sobald einmal die Seh- und Schluckbeschwerden eingesetzt haben. In der Regel hat dann freilich das Gift seine verheerende Wirkung an den zentralen Stellen des Nervensystems auch schon getan, so dass trotz ärztlichem Eingriff die Hälfte aller Patienten gegen Ende der ersten Woche sterben muss, und zwar infolge unaufhebbarer *Lähmung der Atmungsorgane*. Für die Art des Ausgangs ist die Menge des eingenommenen Giftes entscheidend, das heisst, es ist wesentlich, ob man viel oder nur wenig von den verdorbenen Speisen genossen hat. Deswegen ist auch *sofortige Magenaspumpung, Entleerung und Durchspülung des Darmapparates* der erste notwendige Eingriff. Denn alles kommt darauf an, die aufgenommenen Nahrung so möglich noch aus dem Körper zu entfernen, bevor das mitgewanderte Gift von den Darm-zellen vollständig aufgesogen und in den Blutkreislauf übergeführt worden ist. Auch ein neuerdings hergestelltes *Antitoxin* soll bei zeitiger Anwendung recht gute Dienste leisten. Da die Krankheitserscheinungen sich jedoch nur schleichend einstellen und durchschnittlich erst nach 18 Stunden schwerere Formen annehmen, kommt Hilfe nicht selten zu spät.

Von Bakteriologen wird darauf hingewiesen, dass das *Botulinusgift* sehr wenig hitzebeständig ist und dass es durch einen *gründlichen Kochprozess* restlos zerstört wird. Vergiftungen seien deswegen nur dann zu befürchten, wenn die Konserven ohne nochmaliges Aufgekochtwerden genossen werden, oder wenn das Aufkochen zu flüchtig geschehen ist. Kliniker machen jedoch darauf aufmerksam, dass man sich nicht auf das nachträgliche Wiederaufkochen verlassen, sondern alle eingemachten Nahrungsmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft, die irgendwie ranzig riechen, unbedingt von jeder Verwendung ausschliessen soll. Auch Konserven aus Büchsen mit aufgetriebenen Deckeln sollen nicht aus falscher Sparsamkeit doch noch auf den Tisch gebracht werden, selbst dann nicht, wenn das Aussehen der eingeschlossenen Stoffe in keiner Weise verdächtig ist, oder höchstens ein Besatz kleiner Gasbläschen an ihnen festgestellt werden kann. In allen diesen Fällen besteht Botulinus-gefahr und damit die Möglichkeit einer schweren Vergiftung, die den Patienten mit grosser Wahrscheinlichkeit dem Tod überliefert.

L'ouïe a besoin de vitamine A

La vitamine A, découverte en étudiant une maladie des yeux, est une des plus anciennes connues. On apprend par la suite qu'elle prévient plusieurs autres affections oculaires. Son action sur la peau et les muqueuses ne fait maintenant aucun doute; elle va jusqu'à empêcher, dans les reins et le foie, la formation de calculs. Mais on ne savait pas qu'elle a de

Obst und Gemüse der Woche

Zucchetti, Artischocken, Bohnen
Walliser Aprikosen, Frühäpfel





Enrichissez vos menus de quelques plats froids qui, pendant la belle saison, charment les yeux et flattent les palais les plus exigeants. L'excellente

poudre pour sauces DAWA

est un auxiliaire précieux, pour préparer toutes sortes de sauces froides, fines et exquises. La poudre pour sauces DAWA a fait ses preuves, elle est d'usage facile et d'un grand rendement. Si vous ne la connaissez pas encore, faites-en l'essai aujourd'hui même.

Dr A. WANDER S.A., BERNE, Téléphone (031) 55021



DUR-O-BOR

Das randverstärkte, strapazierfähige Glas, das sogar dem Stossbetrieb standhält.

Häufig verraten auch Ihnen Scherben im Abfallkübel das grosse Gläsersterben, das Ihr Unkostenkonto belastet. Diesem Umstand können Sie abhelfen, indem Sie mehr DUR-O-BOR-Gläser verwenden.

DUR-O-BOR-Gläser gibt es in vielen Formen und Grössen für alle Verwendungszwecke. Sie sind preiswert und in allen guten Fachgeschäften erhältlich; verlangen Sie aber ausdrücklich das echte DUR-O-BOR mit der blauen Etikette.

DUR-O-BOR-Gläser sind in allen gebräuchlichen Formen und Grössen erhältlich!

Eptinger

herrlich erfrischend gesund

Zu verkaufen schönes HOTEL

mit 100 Betten, erstklassige Konstruktion, grosse Säle, Komfort. Grosser Park mit Privat-Villa/Chalet, wunderbare Aussicht. Würde sich auch als Erholungsheim, Ferienkolonie oder Institut eignen. Wegen Alters- und Krankheitsrückzichten abzugeben. Offerten unter Chiffre Z H 2848 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ITALIEN HOTEL

In weltbekanntem Kurort Nähe Bologna, an internationaler Durchgangsstrasse, wird sehr schön eingerichtetes

Zu verkaufen HOTEL

mit 125 Betten in grossem, weltbekanntem Sommer- und Winterkurort. 23 Zimmer mit Privatbad und WC. Ausserordentlich günstige Gelegenheit. Das Hotel könnte sofort bezogen werden. Offerten unter Chiffre S. W. 2689 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erfolgreiches und initiatives Ehepaar sucht Hotel oder Restaurant

womöglich Jahresgeschäft
zu mieten oder zu kaufen.
Auch Hotel garni. Gef. Offerten unter Chiffre M. K. 2830 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Für in Erstellung begriffenes feines Restaurant «Strickhofgarten» an der Winterthurstr. 152, Zürich 6,

PÄCHTER gesucht.

Nötiges Kapital zirka Fr. 70-100000.- Seriose Interessenten mit Kapitalnachweis wollen sich melden, an Herrn. Hs. Oetiker, Arch., Schweizerstrasse 14, Zürich 1.

Kristall und Glas



wunderbar klar mit dem entfettenden Reinigungspulver



Auch Ihr Personal schätzt SAP arbeitet fröhlicher und leistet deshalb mehr!

W. KID, SAPAG, Postfach Zürich 42

Tel. (051) 28 60 11
Seit 1931 bekannt für besonders prompten und individuellen Kundendienst.

Zu verkaufen BERGHOTEL

zirka 1300 m ü. M. mit 90 Betten. Schöne Lage in bekanntem Sportgebiet des St. Galler Oberlandes mit Auto und Bergbahnanbindung. Nähere Auskunft durch Chiffre G J 2878 an die Hotel-Revue, Basel 2.

An ruhiger Lage in Lugano-Paradiso zu verkaufen: wunderbare

VILLA

evtl. mit Wirtschafts-Pensions-Patent, 28 Betten, Möglichkeit zum Vergrössern, schöne Aussicht auf den See und Umgebung von Lugano, mit 6000 Quadratmetern Garten und Land. - Geeignet auch für Erholungs- oder Kinderheim. - Nötiges Bar-Kapital Fr. 140000.-. Rest in Hypothek. Offerten unter Chiffre R. 8140 an Publicitas Lugano.

Zu verkaufen in Lugano

wegen vorgerückten Alters auf 1. Januar 1955 oder später bestrenommierte

HOTEL-PENSION

31 Betten, fliessend Kalt- u. Warmwasser in allen Zimmern, Vestibule mit Bar, Bad, Zentralheizung, grosser Palmengarten (2700 m²) mit Schwimmbad und Sonnenbad. - Geeignet für Küchenchef. Anzahlung Fr. 88-70000.-. Anfragen an Chiffre AS 805 Lu Schweizer Annoncen «ASSA», Lugano.

Zu verkaufen neue, solide

Stühle

schon ab Fr. 17.20.
O. Locher, Baumgarten, Thun

Tägl. frisch geschlachtete

Poulets

800-1000 g schwer, per kg Fr. 6.50 sowie

Geflügelragout

liefert das ganze Jahr Geflügelarm z. Hang Hämihäfen (GH).
Tel. (064) 82823.

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

L'Hôpital communal de La Chaux-de-Fonds

met au concours la place de

gouvernante d'économat

Entrée en fonctions: 15 septembre 1954 ou date à convenir. - Le cahier des charges pourra être consulté à l'Administration de l'Hôpital. - Les personnes ayant déjà occupé un emploi similaire auront la préférence. - Prière d'adresser offres détaillées avec curriculum vitae, copies de certificats et photographie à l'Administration de l'Hôpital.

Sprechen und schreiben Sie gut Englisch?

Wenn nicht, dann handeln! Sie wissen es, gute Englischkenntnisse sind für den erfolgreichen Hotelier unbedingt erforderlich. In altbewährter, gutgeführter, kleiner Privatschule werden für Damen und Herren wieder einige Plätze frei. Die Schule eignet sich besonders gut für Hotelleute. Nutzen Sie die freie Zeit! Fahren Sie für einige Monate nach England. Sie werden staunen, welche Fortschritte Sie in kurzer Zeit machen werden. Verlangen Sie sofort Prospekt und weitere Auskünfte von Mr. A. H. Cutler, Ecole Internationale, Herne Bay, Kent (England).

Gesucht

Restaurations-Kellner

(Chef-de-service-Anfänger)

Stütze des Patrons

in neues Hotel-Restaurant der Zentralschweiz. Sprachkenntnisse erforderlich. Schöner Verdienst. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre S. F. 2617 an die Hotel-Revue, Basel 2.

LIPS- Küchenmaschinen

J. LIPS, Maschinenfabrik, URDORF/ZH

Gesucht

für Winteraison nach Graubünden

Oberkellner-Chef de service

mit guten Sprachkenntnissen, evtl. kommt auch guter Chef de rang in Frage

Barmaid

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen

Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre W. G. 2829 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande

pour le 15-20 août, un

CUISINIER

en remplacement pour 1 mois, 1 mois et demi. Faire offres au Buffet de la Gare, La Chaux-de-Fonds.

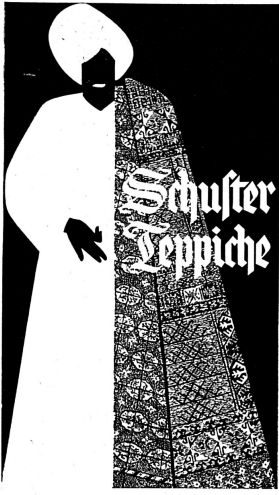
Barman

qualifizierter Fachmann mit allerbesten Referenzen, wünscht Engagement für Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre B. M. 2613 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Réceptions- und Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32





Schuster Teppiche

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) 22 15 01

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

Vollendete Wäschepflege

- gründliche Reinigung
- hohen Weissgrad
- maximale Gewebeschonung
- grösste Wirtschaftlichkeit

Henkel

sichern

- zum Vorwaschen: DIXIN · TRITO · SILOVO · DILO · MEP
- zum Waschen: PENTI · NATRIL OMAG · FRIMA-PRIMA · DILO
- zum Bleichen: PURSOL

für Grosskonsumenten besonders geschaffen
HENKEL & CIE. A.G., BASEL

Erhöhter Faserschutz, dank dem patentierten Zusatz **FIBERPROTECT**



EIN GANG ZU
Geelhaar
Gegr. 1863

LOHNT SICH!

Bitte Offerte oder den unverbindlichen Besuch eines Mitarbeiters verlangen!

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
Telephon (031) 2 21 44

Eine umwälzende Neuerung:

Der elektrische Locher-Grossküchenherd

Mit aufklappbaren Platten und darunter liegender Spülmulde mit Ablauf. Das Reinigungsproblem auf Idealste Weise gelöst! Das Aufklappen kann in einfachster Weise vom Personal selbst besorgt werden. Ein kostspieliges Reinigen durch Spezialisten nicht mehr notwendig.



In- und ausländische Patente angemeldet.

Oskar Locher
elektr. Heizungen
Baurstrasse 14
Zürich 8


Locher

Zu verkaufen in Lugano
erstklassiges
Speiserestaurant und amerikanische Bar
(mit Hotelpatent)
Offerten unter Chiffre Z. 23911 Publicitas Lugano

ENGLAND
Suchen fortwährend Töchter in gebildete, überprüfte Familien. Wahren von ENGLAND aus Ihre Interessen.

BELDI-GRANT
Engl.-Schweiz. Büro mit langjährigen Referenzen. Ausland Fr. 2.- in Marken. — Vormals Schweiz, jetzt: Cleavers Lyng, Herston-cove, Sussex (England).
Suchen auch Töchter für **AUSTRALIEN**
Reise bezahlt und arrangiert.

TRINK-BECHER



HERMETIC Packungen

MAX SANDHERR A.-G.
Diepoldsau / Kl. St. Gallen
Telephon (071) 7 09 95 / 96

Universal-Küchenmaschinen

Tausendfach bewährt

zum Rühren - Schwingen - Kneten - Hacken - Schneiden - Reiben - Passieren - Früchtpressen - Mahlen - Büchsenöffnen - Schleifen - Silberpolieren - Glacéherstellen usw. Modelle ab Fr. 1150.—

HOBERT MASCHINEN
J. BORNSTEIN A. G. ZÜRICH
Tallacker 41 - Tel. (051) 27 80 99

Der beliebten
GIGER-MISCHUNG

wurde von der Jury der HOSPES die höchste Auszeichnung **Goldmedaille mit «Félicitations»** verliehen.

Ein neuer Beweis überlegener Qualität! Verlangen Sie bitte bemusterte Offerte.

HANS GIGER & CO., BERN
Import von Lebensmitteln en gros
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 2 27 35

FLORENZ HOTEL
An erster Lage in Florenz, Stadtzentrum, am Arno, wird für neuprojektiertes

Finanzkräftiger Hotelfachmann als Käufer, Beteiligter oder Direktor gesucht. Das Haus wird vollständig neu erbaut, mit bestem Komfort, mit ca. 120 Zimmern. Erstklassige Möglichkeiten. Offerten unter Chiffre H. F. 2623 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Erne
Englisch in London

an den London Schools of English, 20/21, Princes Street, Manover Square, London W1. Spezialkurse für jeden Zweck das ganze Jahr. Für Unterkunft kann gesorgt werden.

Wirtschaftsstühle

zum Preise von Fr. 17.50 per Stück. Möbelfabrik Gschwend AG., Stoffäburg, Tel. (033) 26312

Gelegendes
HOTEL

mit ca. 60 bis 80 Betten bei hoher Anzahlung zu kaufen gesucht

Jahresgeschäft oder zwei Saisons. Rentabilitätsnachweis erwünscht. Offerten unter Chiffre G. H. 2615 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
grosser Landgasthof

(Bern-Land) mit Konzertsaal, Kegelbahn, Garage, Parkplatz, Gärten und Hofstatt usw. Nötiges Kapital Fr. 200'000.— Antritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S 12782 an Publicitas Bern.

A vendre
casseroles cuivre

(original Schwabenland), 17 pièces, état neuf 300 Fr. — Krausé, 8, Terrassière, Genève, Tel. (022) 36 75 96.

Hotels Restaurants

Kauf, Verkauf und Pacht vermittelt

G. FRUTIG, BERN
Hotel-Immobilien - Spitalgasse 32 - Tel. (031) 353 02

Zu verkaufen
in Winter- und Sommersportplatz in Graubünden

Hotel-Liegenschaft

mit 40 Betten, komfort. eingerichtet. Kaufpreis Fr. 320'000. Umsatz ca. Fr. 1'000'000. Logiernächteszahl ca. 5000. Nur solvente Interessenten wollen sich melden. Auskunft erteilt: Max Zindel, Flims.

Zu kaufen gesucht
gegen bar, gebraucht, jedoch gut erhalten

Küchengeräte und -geräte

für Restaurationsbetrieb mit 200-400 Sitzplätzen, für Gast-Hotelkochtisch. Cave Grisonne, am Comptoir Suisse. Offerten an Th. Domestig, Arosa.

Auf Frühjahr 1955
zu mieten oder zu kaufen gesucht
Hotel-Restaurant, Hotel Garni oder Kurhotel

mit 30 bis 50 Betten. Grössere Anzahlung kann geleistet werden. Goll. Offerten unter Chiffre H. B. 2636 an die Hotel-Revue, Basel 2.

● **REVUE-INSERTATE**
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Einen
WURLITZER
(Musik-Automat) ?

Verlangen Sie unverbindlich Offerte!

Name: _____
Wohnort: _____
Strasse: _____

in offenem Couvert als Drucksache, 5 Rappen Porto, adressieren an den offiziellen Generalvertreter:

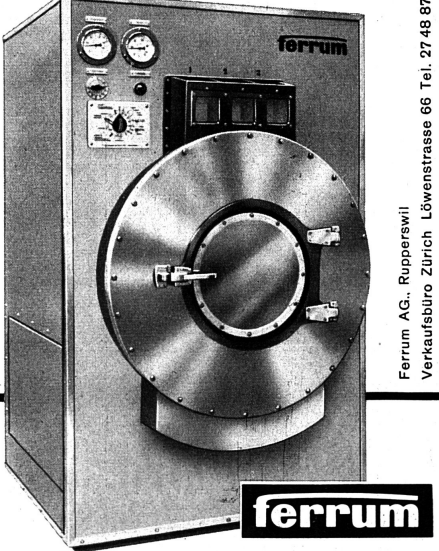
Piano-Eckenstein, Basel
Nadelberg 20, Telephon (061) 22 63 80 (4 Linien)

Was für eine Waschmaschine braucht Ihr Betrieb?

Wie gross ist Ihr Wäsche-Anfall? Mit wieviel Personal und in wieviel Zeit ist er zu verarbeiten? Was für ein Heizsystem kommt für die Maschine in Frage? Diese grundlegenden Fragen müssen abgeklärt sein, bevor wir die für Ihren Betrieb zweckmässige Waschmaschine vorschlagen können.

Ob Sie eine neue Wäscherei einrichten oder ob Sie Ihre Wäscherei-Anlage reorganisieren wollen — lassen Sie sich von uns unverbindlich beraten. Seit 25 Jahren bauen wir als Spezialität Wäscherei-Maschinen und sind bis heute dasjenige Schweizer Unternehmen, das sämtliche für die Grosswäscherei notwendigen Maschinen und Anlagen im eigenen Werk baut.

Mit 21 verschiedenen Modellen modernster automatischer und nicht-selbsttätiger Waschmaschinen können wir Ihnen dienen. Als Beispiel zeigen wir Ihnen hier Modell Ferrummatic, die vollautomatische Schweizer Waschmaschine für Grossbetriebe mit 25 kg Trocknwasche-Inhalt.



ferrum

Ferrum AG, Rapperswil
Verkaufsbüro Zürich Löwenstrasse 66 Tel. 27 48 87