

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 19

Rubrik: Finanz-Revue

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

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

Setzt man die Yoghurttausaa bei zu niedriger Temperatur zu, so können die in der Milch vorhandenen Sporen Heubazillen zur Entwicklung bringen.

c) **Sauerkraut - Sauergurken - Milchsäuregärung.** Bei der Sauerkräutgärung spielen ebenfalls die Milchsäurebakterien eine grosse Rolle, welche den Zucker des Süsskohls in Milchsäure zerlegen. Durch die ebenfalls stets anwesenden Fäulnisbakterien (Oidium) würde ohne die Bildung der Milchsäure das Kraut sehr bald in Fäulnis übergehen und wertlos werden. Wenn die Sauerkraut eine Decke bekommt und in einen fadenziehenden Zustand übergeht, so sind schädliche Milchsäurebakterien (Arten) aufgetreten.

Im menschlichen Magen kann nach G. Bode ebenfalls, was an dieser Stelle bemerket sein mag, bei zu wenig Salzsäure im Magensaft und bei gleichzeitiger zucker- und stärkereicher Nahrung, ebenso nach dem Genuss von Sauermilch, sauer Gurken, Sauerkraut und dgl., eine Milchsäurebildung auftreten. Diese macht sich durch das sog. lästige Sodbrennen bemerkbar. In diesem Falle darf keineswegs durch Einnehmen von Kohlensäurem Natron die Säure neutralisiert werden, da die Pilze dann nur umso kräftiger säuern würden. Durch Trinken von ein paar Tropfen Salzsäure in einem Glas Wasser ist die Pflanzentwicklung am besten zu hemmen.

d) **Buttersäuregärung.** Buttersäure entsteht als Nebenprodukt, wenn der Käsetrost reift. Das Reifen des Käses ist als eine Art Fäulnisprozess zu betrachten, bei dem aber die spez. stinkenden Faulnisprodukte fehlen. Der Vorgang der Käseriebung ist stets durch eine üppige Bakterienvegetation ausgezeichnet. (Man findet mit dem bewaffneten Auge in einem Gramm Käse in Reifung bis 600 Milliarden Bakterien.) Der Beweis, dass bei der Käseriebung Bakterien tätig sind, liegt in der Tatsache, dass steril gemachte Milch sich nicht zum Käserieben eignet. Der Käseriebung ist überhaupt ein äusserst komplizierter; sicher ist, dass es in erster Linie die eigentlichen Milchsäurebakterien sind, die Käsebreiter funktionieren, indem sie durch ihre reine Gärung die Bildung von Buttersäurebakterien verhindern und unangenehme Gschmacksstoffe in Aromastoffe überführen.

In grossen und dichten Käsen, wie Emmenthaler, spielen auch sog. Anärober, d. h. Bakterien, die ohne Luftzutritt sich auswirken, eine grosse Rolle im Reifungsprozess. Auch Schimpelpilze wirken bei gewissen Käsearten, wie Roquefort und Gorgonzola mit, den Charakter des Produktes zu bestimmen, indem sie die bekannten grünen Nester bilden, die dem Käse einen besondern Geschmack verleihen.

Die Buttersäurebakterien werden, wie gesagt, nur sekundär gebildet, können aber bei grösserer Vermehrung dahin äusserst unangenehm wirken, dass sie das Ranzigwerden der Butter verursachen. Dr. A. Osterwalder hat auch in einem Weintrube, der stark in Zersetzung begriffen, indem er vorher stark entwässert wurde, Butter-säurebakterien gefunden.

d) **Heubazillus = Kartoffelbazillus.** So paradox es lauten mag, haben doch angestellte Versuche erwiesen, dass eine Abart der vielen Heubazillenarten in Küche und Speisekammer ihr Unwesen treiben können, und zwar besonders da, wo die Reinlichkeit zu wünschen übrig lässt. Diese zu den Spalt-pilzen gehörenden Organismen sind überall auf Milch, Kartoffeln, Getreide zu finden. Seine Existenz verdankt dieser Pilz in erster Linie seiner riesigen Widerstandsfähigkeit hohen Temperaturen gegenüber. Es können Sporen des Heubazillus etwa 5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem Verhalten in Lebensmittelbetrieben gezogen. Einzig gegen gewisse Säuren ist er empfindlich. Die säurearme Milch vermag er total zu zersetzen.

Ein weiterer „Heubazillus“ ist in den Bäckereien sehr gefürchtet, da er das Langwerden, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog noch im Ofen zerstört. Ist ein Brotteig beispielsweise etwas zu wenig angesäuert worden, so kommt der Schädling zur Entwicklung und verwandelt das Brotinnere in eine ungenießbare, klebrige Masse, die zu langen Fäden ausziehbar ist. Grösste Reinlichkeit ist das beste Vorbeugungsmittel gegen dessen Verbreitung.

(Schluss folgt)

Saison-Eröffnungen

Kehrsiten. Hotel Schiller, 4. Mai.
Luzern. Hotel Güttsch, 1. Mai.
Interlaken. Hotel du Nord, 10. Mai.
Grand Hotel Metropole, 10. Mai.
Seelisberg. Kulm Hotel Sonnenberg, 10. Mai.
Interlaken. Waldhotel Unspunnen, 1. Mai.
Leukerbad. Hotels Maison Blanche und Grands Bains, 17. Mai.

Leukerbad. Hotel Bellevue, 17. Mai.
Bouveret (Genfersee). Hôtel Chalet de la Forêt, 10. Mai.

Brunnen. Grand Hotel, 12. Mai.

Axenstein. Grand Hôtel, 20. Mai.

Kleine Chronik

Rigi. Wie man uns meldet, hat Herr A. Zimermann von Vitznau, letztes Jahr Chef der Reception im Kurhaus Bad-Schünzach, auf 1. Mai abhin die Direktion des Hotel und Kurhaus Rigi-Scheidegg übernommen.

Strandbad Luzern. Für die Erweiterung des Strandbades Lido verlangt der Luzerner Stadtrat einen Kredit von 86,000 Franken. Es handelt sich um die Vergrösserung der Kabinenanlage und Erstellung einer Spielwiese im Ausmass von annähernd einer Hektar. Die Stadt aus den Arbeiten entstehenden Kosten werden von der Strandbad Lido A.G. angemessen verzinst und amortisiert.

Brig. Wie wir erfahren, ist Dr. Walther Prigg, Sekretär der Walliser Handelskammer sowie der Walliser Hotelgenossenschaft, zum Direktor der Bank in Brig ernannt worden.

Mit unserm warmen Glückwunsch verbinden wir die Hoffnung, Herr Dr. Perrig möchte seine grosse Arbeitskraft der Hotellerie auch fernerhin zur Verfügung halten.

Interlaken. (ns) Zu den hiesigen Gaststätten, die sich während der Wintermonate die neuzeitlichen Einrichtungen im Hotelbetrieb zu eignen machen, gehört auch die Pension Beau-säure zerlegen. Durch die ebenfalls stets anwesenden Fäulnisbakterien (Oidium) würde ohne die Bildung der Milchsäure das Kraut sehr bald in Fäulnis übergehen und wertlos werden. Wenn die Sauerkraut eine Decke bekommt und in einen fadenziehenden Zustand übergeht, so sind schädliche Milchsäurebakterien (Arten) aufgetreten.

Im menschlichen Magen kann nach G. Bode ebenfalls, was an dieser Stelle bemerket sein mag, bei zu wenig Salzsäure im Magensaft und bei gleichzeitiger zucker- und stärkereicher Nahrung, ebenso nach dem Genuss von Sauermilch, sauer Gurken, Sauerkraut und dgl., eine Milchsäurebildung auftreten. Diese macht sich durch das sog. lästige Sodbrennen bemerkbar. In diesem Falle darf keineswegs durch Einnehmen von Kohlensäurem Natron die Säure neutralisiert werden, da die Pilze dann nur umso kräftiger säuern würden. Durch Trinken von ein paar Tropfen Salzsäure in einem Glas Wasser ist die Pflanzentwicklung am besten zu hemmen.

d) **Buttersäuregärung.** Buttersäure entsteht als Nebenprodukt, wenn der Käsetrost reift. Das Reifen des Käses ist als eine Art Fäulnisprozess zu betrachten, bei dem aber die spez. stinkenden Faulnisprodukte fehlen. Der Vorgang der Käseriebung ist stets durch eine üppige Bakterienvegetation ausgezeichnet. (Man findet mit dem bewaffneten Auge in einem Gramm Käse in Reifung bis 600 Milliarden Bakterien.) Der Beweis, dass bei der Käseriebung Bakterien tätig sind, liegt in der Tatsache, dass steril gemachte Milch sich nicht zum Käserieben eignet. Der Käseriebung ist überhaupt ein äusserst komplizierter; sicher ist, dass es in erster Linie die eigentlichen Milchsäurebakterien sind, die Käsebreiter funktionieren, indem sie durch ihre reine Gärung die Bildung von Buttersäurebakterien verhindern und unangenehme Gschmacksstoffe in Aromastoffe überführen.

In grossen und dichten Käsen, wie Emmenthaler, spielen auch sog. Anärober, d. h. Bakterien, die ohne Luftzutritt sich auswirken, eine grosse Rolle im Reifungsprozess. Auch Schimpelpilze wirken bei gewissen Käsearten, wie Roquefort und Gorgonzola mit, den Charakter des Produktes zu bestimmen, indem sie die bekannten grünen Nester bilden, die dem Käse einen besondern Geschmack verleihen.

Die Buttersäurebakterien werden, wie gesagt,

nur sekundär gebildet, können aber bei grösserer Vermehrung dahin äusserst unangenehm wirken, dass sie das Ranzigwerden der Butter verursachen. Dr. A. Osterwalder hat auch in einem Weintrube, der stark in Zersetzung begriffen, indem er vorher stark entwässert wurde, Butter-säurebakterien gefunden.

d) **Heubazillus = Kartoffelbazillus.** So paradox es lauten mag, haben doch angestellte Versuche erwiesen, dass eine Abart der vielen Heubazillenarten in Küche und Speisekammer ihr Unwesen treiben können, und zwar besonders da, wo die Reinlichkeit zu wünschen übrig lässt. Diese zu den Spalt-pilzen gehörenden Organismen sind überall auf Milch, Kartoffeln, Getreide zu finden. Seine Existenz verdankt dieser Pilz in erster Linie seiner riesigen Widerstandsfähigkeit hohen Temperaturen gegenüber. Es können Sporen des Heubazillus etwa 5-6 Stunden Siedetemperatur, ohne Schaden zu nehmen, ertragen. Aus dieser Widerstandsfähigkeit und dem Schmarotzerwesen dieses Pilzes im Laboratorium, hat man Schluss zu seinem Verhalten in Lebensmittelbetrieben gezogen. Einzig gegen gewisse Säuren ist er empfindlich. Die säurearme Milch vermag er total zu zersetzen.

Ein weiterer „Heubazillus“ ist in den Bäckereien sehr gefürchtet, da er das Langwerden, Fadenzischen des Brotes, verursacht. Dieser Pilz kommt meistens auf dem Mehl vor und wird weder durch die Gärung im Trog noch im Ofen zerstört. Ist ein Brotteig beispielsweise etwas zu wenig angesäuert worden, so kommt der Schädling zur Entwicklung und verwandelt das Brotinnere in eine ungenießbare, klebrige Masse, die zu langen Fäden ausziehbar ist. Grösste Reinlichkeit ist das beste Vorbeugungsmittel gegen dessen Verbreitung.

(Schluss folgt)

Bäderwesen

Bäder- und Kurortekongress in Bordeaux. Kürzlich tagte in Bordeaux der Bäder- und Kurortekongress von Südwestfrankreich. Eine Eingabe an die Regierung verlangt die völlige Neuordnung der Bädergesetzgebung mit strenger Kontrolle der privaten und öffentlichen Hygiene. Das Bäder- und Kurortewesen soll auch dem neugeschaffenen Unterstaatssekretariat für Tourismus unterstellt werden. Das Ertragsnis der Aufenthaltssteuern soll in Zukunft nur noch zu ausschliesslichen Fremdenverkehrsbezügen be nutzen werden dürfen. Jedes französische Bad, das diesen Titel legal führt, soll verpflichtet werden, ein Forschungs- und Kontroll-Laboratorium sich anzugliedern. K. K.

Rheinfelden. Aus Anlass des von der Schweizer Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie anfangs dieses Monats durchgeführten Diät-Kurs (Diät in der Krankenbehandlung) fand am 1. Mai im Hotel des Salines zu Rheinfelden ein Bankett von 90 Gedankten für die Kurteilnehmer und Delegierten der Balneologischen Gesellschaft statt. Stadtpräsident Dr. Beetschen toastete in seiner Ansprache auf die Zusammenarbeit der Ärzte und der Orts-Bevölkerung, während der kursteilein Arzt den wirtschaftlichen Aufstieg des Kurkabades Rheinfelden auf die gegenseitige Unterstützung und das solidarische Zusammensetzen aller Interessenten zurückführte. An das Bankett schloss ein Lichtbilde-Vortrag von Dr. med. H. Keller über die Entwicklung Rheinfeldens seit der Römerzeit.

Autotourismus

Automobil-Grenzverkehr. Im Monat März reisten 4505 (1929: 3675) ausländische Motorfahrzeuge zum vorübergehenden Aufenthalt in die Schweiz, darunter 2280 Automobile mit provisorischer Einfrittskarte, 393 mit Freipass, 1633 mit Triptyk oder Grenzpassierschein und 199 Motorräder.

Finanz-Revue

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich. — Die XXIII. ordentliche Generalversammlung vom 2. Mai 1930 genehmigte die Jahresrechnung für 1929, welche nach Vornahme der Abschreibungen im Betrage von Fr. 42,105.35 (Vorjahr Fr. 56,492.38) einen Reingewinn von Fr. 61,702.48 (Vorjahr Fr. 72,519.83) aufweist. Den Verwaltungsrat genehmigte die Entlastung erteilt. Die Generalversammlung beschloss, eine Dividende von 6% auf das Prioritäts- und Stammkapital von Fr. 1,000,000.— auszuschütten und Fr. 1,702.48 auf neue Rechnung vorzutragen. Herr G. Nussberger-Dietrich ist zufolge Verzicht auf eine Wiederwahl aus dem Verwaltungsrat ausgeschieden; neu hinzugewählt wurde Fr. Dr. H. Leder.

Verkehr

Schweizer Bundesbahnen

An der Sitzung des Verwaltungsrates der S. B. B. vom 30. April wurden der Geschäftsbericht und die Rechnungen für das Betriebsjahr 1929 genehmigt sowie verschiedene Nachtragskredite für 1930 (Bauvoranschlag und Anschaffung von Rollmaterial) bewilligt. Ferner fand das Projekt auf Erstellung des zweiten Geleises auf den Strecken Lenzburg-Wohlen und Baar-Zug im Kostenbetrage von zusammen rund 5 Millionen Franken die Zustimmung des Verwaltungsrates. Aus den Bemerkungen der Generaldirektion zum Jahresergebnis 1929 dürfte unsere Leser insbesondere interessieren, dass mit Rücksicht auf die Abtragung des Kriegsdefizites der S. B. B. sowie auf das durch Organisationsgesetz vor gezeichnete Finanzprogramm und die notwendigen Rückstellungen wenig Aussicht besteht, den Begehren um Taxabbau im Personenverkehr schon in nächster Zeit zu entsprechen. Dagegen prüfe die Verwaltung die Frage einer baldigen Reduktion der Gepäcktarife. — Mit dieser beschiedenen Abschlagszahlung an ihre bezüglichen Wünsche und Postulate werden sich die Fremdenverkehrskreise auf die Dauer nicht zufriedengeben können!

Betriebseröffnung von Saisonbahnen.

— (SVZ.) 1. April: Arth-Rigi-Bahn (Arth-Goldau—Rigi-Kulm). 1. Mai: Wiedereröffnung der Visp-Zermattbahn auf der ganzen Strecke.

1. Mai: Elektrische Bahn Leuk-Leukerbad (Eröffnung des Bades 17. Mai).

Saisonabonnement auf dem Genfersee. (SVZ.) Die Dampfschiffsgesellschaft für den Genfersee gibt Saisonabonnements für 8 oder 15 Tage, 1, 3, 6 und 12 Monate heraus, zu beliebigen Fahrten auf dem Seegebiet gelten. Die Preise für die Karten sind:

	8 Tage	15 Tage
1. Klasse	Fr. 45.—	65.—
2. Klasse	Fr. 30.—	45.—
	1 Mon. 3 Mon.	6 Mon. 12 Mon.
1. Klasse	Fr. 66.—	161.—
	222.—	277.—
2. Klasse	Fr. 64.—	108.—
	149.—	185.—

Ferner werden Ermässigungen für Gesellschaftsfahrten (von 8 Personen) von 25 bis 55% und für Schülerfahrten von 45 bis 80% gewährt.

Post, Telegraph u. Telephon

Reduktion der internat. Posttaxen.

Im Anschluss an die Ratifikation der neuen Weltpostverträge hat der Bundesrat eine Vollzugsverordnung herausgegeben, welche die eingetretene Taxereduktion im Auslandsverkehr zusammenfasst. Dies betrifft in erster Linie die Drucksachen, deren Taxe von $7\frac{1}{2}$ auf 5 Rappen für je 50 Gramm herabgesetzt wird. Eine Ermässigung von 40 auf 30 Rappen erfährt ferner die Einschreibegebühr für Briefe, dann die Gebühr für Nachnahmen und Postanwendungstaxe für Beiträge über 30 Franken. Die Verordnung tritt am 1. Juli nächstthin in Kraft.

Propaganda

Zusammenstellbare Billette.

(SVZ.) Die alphabetischen Couponsverzeichnisse Teil A und

B mit Gültigkeit vom 1. Mai 1930 bis 30. April 1931 für die Aufstellung schweizerischer zusammenstellbarer Billette sind soeben erschienen und können kostenlos beim Kommerziellen Dienst der Schweizerischen Bundesbahnen, Abteilung Personenverkehr, oder bei der Schweizerischen Verkehrscentrale in Zürich verlangt werden.

Sommer in der Schweiz. (SVZ.) Die Broschüre „Sommer in der Schweiz 1930“ enthält die sportlichen und gesellschaftlichen Veranstaltungen, zusammengestellt von der Schweizerischen Verkehrscentrale Zürich und Lausanne, ist soeben in Deutsch und Englisch erschienen. Die französische Ausgabe ist in Bearbeitung und wird in den nächsten Tagen zum Versand gelangen.

Fremdenfrequenz

Davos. Am 19./20. April wurden in Davos 4068 Kurgäste gezählt gegenüber 3847 am gleichen Tage des Vorjahrs.

Arosa. Die statistischen Erhebungen ergeben für die Wintersaison 1929/30 folgende Logiernächtezahl: Dezember 1929: 49,531 (1928: 50,819), Januar 1930: 83,364 (1929: 83,713), Februar 1930: 98,112 (1929: 84,330), März 1930: 70,560 (1929: 64,555), zusammen 301,567 gegenüber 283,273 im Winter 1928/29. Die Frequenzverbesserung beträgt dank der ausgezeichneten Februar- und Märzmonaten 18,000 Logiernächte. Besonders erfreulich ist die Belebung der März-Saison.

Zeitschriften

Heimatschutz.

Das Heft des Jahrgangs, das soeben erschienen ist, zeigt uns den Heimatschutz wieder einmal in scharfem Angriff, und zwar gegen die Lieblosigkeit, die wohl schon manchem guten Eidgenossen weh getan und seinen Zorn erregt hat. Das sind die furchtbaren Verwüstungen jener Landschaft, die uns allen nicht nur wegen ihrer Schönheit, sondern weil sie die Wiege des Schweizerbundes bedeutet, so sehr an Herzen gelegen ist: des Vierwaldstättersees. Seine Ufer werden immer mehr durch Steinbrüche verwundet, die Schotter für die Automobilstrassen schaffen sollen; als hässliche gelbweisse Flecken stehen sie im Bilde und zeigen jedem Fremden, der bei uns ein Volk mit Begeisterung für seine Geschichte sucht, wie hoch wir da im Wert stehen. Die 14 Bilder, die wir in diesem Heimatschutz sehen, lassen uns deutlich erkennen, wie gross der Schaden schon ist; nur ein gemeindigenössisches Aufsehen kann dieser Rettung bringen. — Ein anderer Aufsatz befasst sich mit den Stadtbaunöten Basels. Ein Korrektionsplan bezeichnet nichts anderes, als die fast vollständige Zerstörung der Altstadt; der Verfasser befürwortet deren Erhaltung als einen wesentlichen Heimatwertes. Für die Geschäftswelt wäre die bisher unterbundene Ausgestaltung des Bahnhofviertels wichtiger, die den Stadt kern entlasten würde.

Fragekasten

Berechnung von kalten Bädern. Ich erhalte von einem Gaste, der bei mir übernachtete, eine Reklamation über die Berechnung eines kalten Bades. Dem betreffenden Gaste wurde das kalte Bad mit Fr. 3.— in Anrechnung gebracht. Er begründete seine Reklamation folgendermassen: „Ich reise das ganze Jahr, nehme täglich ein kaltes Bad, das man mir überall entweder garnicht oder mit Fr. 1.— berechnet.“ Meiner Ansicht nach handelt es sich nun garnicht darum, ob das Bad kalt oder warm ist. Der Hauptkostenpunkt liegt in der Bereitstellung des öffentlichen Bades und in der Abgabe der Wäsche, deren Kosten für kalte oder warme Bäder doch gleich gross sind. Für ein Bad verabfolgen wir 1 grosses Badtuch, 1 Eponge, Handtuch, 1 Tuch für den Fussteppich.

Rahn zum Frühstück. Derselbe Gaste verlangte zum Frühstück anstelle der Milch 1 dl Töpfchen Rahm, wofür ihm ein Supplément von Fr. 50.— verrechnet wurde. In seiner Reklamation schreibt der Gaste dazu: „Kaffeesahne wird überall ohne weiteres als Ersatz für Milch gegeben. Ein so kleines Portionchen, wie ich es bei Ihnen erhielt, kenne ich woanders überhaupt nicht.“ Die Beschwerde schliesst folgendermassen: „Ich verlange keinen der reklamierten Beträgen zurück, meine Reklamation erfordert nur, weil ich nicht geneigt bin, die Überforderungen unwidersprochen zu bezahlen.“

Wir halten es meine Kollegen in diesen zwei Stücken?

Redaktion — Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne

Asparagus



Picked at the moment of perfection

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen. Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtkonserven und LIBBY'S Spargeln und achten Sie darauf, dass man Ihnen wirklich diese Marke gibt. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY in rot.

Wenn Ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Postkarte an „Cie Libby Mc Neill & Libby, rue des Tanneurs 54, Antwerpen“, welche Ihnen dann eine Liste der regelmässigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird.