

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 27

Artikel: Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541118>

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: 09.01.2026

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

lauschten Kojen und gedeckter Tafel im gleichen Stile genoss verdiente Beachtung. Überhaupt bildete die Kojen der Hotels vom Genfersee ohne Unterschied wahre Juwelen der Tafeldeckenkunst. Zahllose photographische Aufnahmen der Kojen, sowie der einzelnen Kochkunstobjekte sind erstellt worden. Deren Sammlung an zentraler Stelle und Abgabe an die Fachorganisationen zur Einverleibung in deren Sammlung wäre erwünscht. Wir haben keine bessere Gelegenheit zur Aufzuführung und Vervollständigung solcher Sammlungen, Kulturdokumente der Schweizerischen Hotellerie. Es ist eine nie wiederkehrende Gelegenheit. Wir laden unsere Mitglieder ein, dem Zentralbüro Fotos, Menus und Beschreibungen für unsere Sammlung zuzustellen.

Fünf Zöglinge der Hotelfachschule des Schweizer Hotellerievereins in Cour-Lausanne unter Führung ihres Chefs M. Déléaval haben ein nettes Menü zusammengestellt und die entsprechenden Platten ausgestellt, die eine gute Durchschnittsleistung als Lehrungsarbeit darstellen und wohlwollende verdiente Beachtung fand.

Mit einer zwar kleinen aber ausserlesenen Kollektion rückte die Gruppe der Luganessen auf. Ganz besonders wurde das exakte Dekor auf der Poulaire und auf dem Turbot beachtet; die Demoiselle de Cherbourg entpuppte sich als eine sehr behäbige Fischersfrau mit ihrem ebenso imposanten Nachwuchs. Die „Marquise de Carnard“ hat hier eine andere humoristische Anwendung gefunden.

Mit sehr hohen Erwartungen sah man diesmal der Ausstellung einer „Equipe française déléguée par la Société des Cuisiniers de Paris“ unter technischer Führung von Léon Schweckler entgegen. Die Brigade löste ihre Aufgabe in der Weise, dass sie typische Landesspezialitäten aus dem Elsaß, dem Artois, Bourgogne, Bretagne, Gascogne, Limousin und der Provence brachte z. T. in landesüblichen Geschirren. Sie waren in der glücklichen Lage, damit den Reichtum ihres Landes an vegetabilischen und animalischen Erzeugnissen zu demonstrieren, ein Reichtum, auf dessen Mannigfaltigkeit sich eben die französische Küche historisch entwickeln konnte. Auf einer schweizerischen Kochkunstausstellung lassen wir grosse Reissöckel und präparierte Gefieder von Wildgeflügel als veraltet, der alten Schule Dubois & Bernard angehörend, nicht mehr gelten. — Eine fleissige technische Arbeit war ein Plateau mit einer gastronomischen Karte von Frankreich, eine Trüffelzeichnung, nach unseren Begriffen aber ohne praktischen Wert, solange sie nicht als selbständiges Gericht behandelt wird. Immerhin waren hier erste Kräfte, wenn wir nicht irren alles in der Schweiz beschäftigte französische Chefs, vereint, um eine lehrreiche Kollektion Landesspezialitäten zu bringen.

Hotel Bahnhof in St. Gallen führte uns ein so schönes Menü vor, dass es uns allen Respekt vor der Kochkunst in der Gallusstadt abnötigte. Zweier Prachtsleistungen zeigten uns dann wieder die Hotels Baur au Lac und St. Gotthard in Zürich: das erstere mit einem „Buffet volta-vienne“ und einer Zuckerskulptur, die Wolgaschlepper, das letztere mit ca. 60 Restaurationsplatten aus dem täglichen Betrieb des Hauses, in ähnlicher Aufmachung stellte sich das Bahnhofsbuffet St. Gallen mit einer Reihe Restaurationspezialitäten vor.

The Big Five St. Moritz, unter welchem Titel sich die fünf grössten Hotels von St. Moritz kollektiv vorstellen, brachten einen Lunch ein plein air, ein Diner de Gala für 8 Couverts, einen Repas au grill, ein Souper roulant, ein Buffet Gourmand. Es wurde im Besonderen die einfache, vornehme Anrichte bemerkt. Sockel usw. wurden nach Möglichkeit vermieden, so dass, nachdem sich die Gäste serviert haben, keine störenden ungenießbaren Reste auf den Plateaux verbleiben.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Mai-Ergebnisse.

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe sind im Monat Mai 1925 Betriebe erfasst worden mit 86,000 Gastbetten. Davon waren Mitte des Monats 800 Betriebe mit 49,000 und Ende Mai 820 Betriebe mit 52,000 Gastbetten geöffnet. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe ist von 42,1% zu Ende April auf 35,5% zu Mitte Mai zurückgegangen und zu Ende Mai wiederum auf 37,6% angestiegen. Der Rückgang der Durchschnittsbesetzung betrifft sowohl die unter 1000 m. ü. M. als auch die höher gelegenen Betriebe und zwar ungefähr im gleichen Ausmass, während die leichte Zunahme der Besetzung von Mitte Ende Mai sich hauptsächlich auf die Häuser über 1000 m. ü. M. erstreckt. — Die Zahl der beschäftigten Personen auf 100 vorhandene Gastbetten betrug Mitte Mai 30,4 und Ende Mai 31,3 (Ende April 32,0), während auf 100 besetzte Betten Mitte des Monats 85,5 und Ende Mai 83,3 beschäftigte Personen entfielen. Die Zunahme in der ersten Monatshälfte betrifft beide Höhengruppen, die leichte Abnahme in der zweiten Hälfte ausschliesslich die unter 1000 m. ü. M. gelegenen Betriebe, während die höher gelegenen Unternehmen eine kleine Zunahme dieser Verhältniszahl zu verzeichnen haben.

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Diese Genossenschaft hielt am Freitag, den 6. Juni, im Hotel Hirschen in Interlaken ihre XIII. ordentliche Generalversammlung ab. Unter den gewohnt kundigen Leitung ihres Präsidenten, Herrn W. Hofmann, nahm die Erledigung der statutarischen Geschäfte wie Genehmigung des Protokolls der letztrjährigen Hauptversammlung, Jahresbericht, Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1930, Budget für 1930/31, sowie der Minimtarif und die Klassifikation pro 1930 einen glatten Verlauf. Ebenso fanden die Vorschläge zu den Ersatzwahlen in den Vorstand und die Kontrollstelle die einhellige Zustimmung

der Versammlung. An Stelle des im August 1929 verstorbenen Herrn Albert Immer, Hotelier in Meiringen, wurde der derzeitige Präsident des Hotelverein Meiringen und Umgebung, Herr Emil Thöni, Hotel Hirschen in Meiringen, Vertreter des Oberhasli in den Vorstand gewählt. Infolge Rücktritts des Herrn Max Wagner, Hotelier in Interlaken, ist der bisherige Suppleant, Herr Rud. H. Dettelbach, Hotelier in Kandersteg, als Rechnungs-Revisor gewählt worden und als Revisor-Suppleant beliebte Herr Werner Lanzen, Beamter der Kantonalbank von Bern, Filiale Interlaken.

Aus dem von Präsident Hofmann erläuterten Jahresbericht dürfte die Wiedergabe folgender Abschnitte von Interesse sein:

„Die Vorsaison wies im allgemeinen kein günstigeres Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders auch bei grossen Hotels war sogar ein nicht unwe sentlicher Frequenzrückgang festzustellen. Die hier massgebenden Ursachen werden auf die ungünstige Witterung im Mai, sowie teilweise auf die Pockenepidemie und den damit verbundenen Impfzwang für Durchreisende in Frankreich zurückgeführt. Auch die Parlamentswahlen in England verhinderten viele Reisende, ihr Land zu verlassen.

„Die Frequenz der Hochsaison war im ganzen nicht so stark wie im Sommer 1928. Der im Vorjahr wahrgenommene Hochdruck von Mitte Juli bis 20. August wurde meistens vermisst. In einzelnen Bergstationen hat sich der Zuspruch von Seite der Kurgäste trotzdem eher etwas gebessert. Für vorwiegend auf Schweißergäste eingestellte Betriebe hat sich das Eidgenössische Schützenfest in Bellinzona als nachteilig erwiesen. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonergebnisses brachte dagegen für viele Tal- und Seekurorte das auf Ende August eingetretene schöne Wetter und bewirkte dadurch, dass die Nachsaison für verschiedene Betriebe den in der Vorsaison erlittenen Ausfall wieder wett zu machen vermochte. Mit Ausnahme der durch Bergbahnen und Autostrassen erreichbaren Ausflugspunkte und Höhestationen haben jedoch die meisten Bergkurse von dem prächtigen Nachsaisonserfolg keinen nennenswerten Vorteil mehr ziehen können, indem dasselbe für diese zu spät eingetreten ist.

„Die Wintersaison setzte schon auf Weihnachten sehr stark ein. Sie musste jedoch mit dem ersten Gästewechsel einen unerfreulichen Rückschlag erfahren, hervorgerufen durch die damals nicht sehr günstigen Witterungs- und Sportverhältnisse und namentlich auch als Folge des im Herbst 1929 erfolgten Börsenkraches in New-York. Erfreulicherweise brachte aber die Nachsaison dank der inzwischen eingetretenen guten Sportverhältnisse in zahlreichen Winterkuronen neue Belebung und damit willkommenen Ausgleich. Es darf noch bemerkt werden, dass insbesondere diejenigen Winterkurse und Betriebe eine wirklich befriedigende Saison registrieren können, die von jenseit vorwiegend auf Sportgäste aus England eingestellt waren.

In Bezug auf Preisnormierung und Tarifwesen erwähnt der Bericht, dass, zufolge des Schriftthaltens mit der Modernisierung der Hotels im benachbarten Ausland, ein Preisabbau auch heute nicht in Erwügung gezogen werden kann, umso weniger, als neben den hieraus ent-

stehenden Kosten unserm Hotelgewerbe auch infolge künftiger gesetzgeberischer Erlassen neue Lasten bevorstehen. Da die Zölle auf Lebens- und Genussmittel stets steigen, ist ein Festhalten an den bisherigen Minipreisen ebenso erforderlich als ge rechtfertigt. Die Einrichtung des fliessenden Wassers in den Zimmern macht ungebührliche Fortschritte und erstreckt sich nun auch mehr und mehr auf die Bergkurse.

„Im abgelaufenen Jahr sind wiederum einige Hotels, teils auf eigenes Begehr und teils zu folge wesentlicher Komfortverbesserungen, in eine höhere Kategorie versetzt worden. Ohne den von jedem einsichtigen Hotelier anerkannten Schutz unserer segensreichen wirkenden Preisnormierung wären derartige Höheneinschätzungen weder denkbar noch möglich. Es liegt deshalb im Interesse sämtlicher Hoteliers im Oberland, dass operwillige Solidarität bekundet wird, und dass unsere Bestrebungen sowohl preispolitisch als auch allgemein wirtschaftlich durch Beitritt zur oberland Hotelgenossenschaft anerkannt und unterstützt werden.

„Ein Beweis verdankenswerter Bereitwilligkeit, zur Mitarbeit an Werken zu wohltätigen Zwecken hat die Leitung der Hotelgenossenschaft dadurch erbracht, dass deren Sekretariat in Verbindung mit den lokalen Hotelier- und Verkehrsvereinen seit acht Jahren den Verkauf der Bundesfeier-Auszeichnungen am 1. August organisiert und im ganzen Oberland mit Erfolg durchgeführt hat. Ohne sich den Vorwurf des Eigenlobes gefallen zu lassen müssen, darf hier zur Orientierung des Publikums bekanntgegeben werden, dass in diesen acht Jahren über Fr. 200,000.— zu Wohlfahrtszwecken gesammelt und von der Hotellerie des Berner Oberlandes dem Bundesfeier-Komitee abgeliefert werden können. Im abgelaufenen Jahr allein sind rund Fr. 35,000.— gesammelt und abgeliefert worden.

„Eine interessante und zugleich erfreuliche Tatsache liegt in der im Bericht der Geschäftsleitung bekanntgegebenen Feststellung, dass heute der Hotelgenossenschaft 95% sämtlicher Gastbetten im Oberland angeschlossen sind und zwar im ganzen 21,937 in 349 Hotels und Pensionen. Dies ist wirklich eine respektable Kundgebung von Solidaritätswilli bei der Grosszahl der Hoteliers und Pensionsinhaber im Oberland und deshalb ist es für die Leitung eines solchen Verbandes tatsächlich bemüht, zusehen zu müssen, wie die ihm bis heute fernerbleibenden Eigenbröder der Vorteile seiner durch grosse Mühe und Arbeit erzielten Errungenschaften teiltäglich werden können. Demzufolge ist der im Schlusswort des Jahresberichtes zum Ausdruck gebrachte Gedanke vollau ber bereit und sehr angebracht. Derselbe lautet nämlich:

„Dreizehn Jahre nun hat die Hotelgenossenschaft ihre Existenzberechtigung bewiesen. Mehr

BASEL
VICTORIA
NATIONAL



Verlangen Sie

vor Vergebung Ihrer Aufträge
in Ihrem und Ihrer Gäste Interesse
bemerkte Anstellung von

Swiga SCHWEIZER. A.-G. für
WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**

On demande à acheter
dans station fréquentée, bon

HOTEL

de 30 à 50 lits, bien situé.
S'adresser par écrit ou télégraphie
SH 2143 à la Revue Suisse des
Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen in Castagnola
bei Lugano gulfrequenterie

HOTEL-PENSION

mit Restauration und Inventar
in sehr guter Lage, Platz für
30 Fremdbetten. Antritt auf
3. 1. 1931. 1. 1. 1932. Anzahlung
n. Oberenkünft. Auskunft erliebt. Traugott
Schäufelbühl, Bremgarten
(Aargau). 1422

Lieber Freund!

Das war fein von Dir, dass Du mir
die Forellenzucht Groppe in Brunn-
nen empfohlen hast. Diese Firma ist
wirklich auf der Höhe, sie bedient
sehr zuverlässig und prompt und
befriedigt punkto Grösse der Forellen
jeden Wunsch. Doch noch ein anderer
grosser Vorteil ist bei dem Bezug vorhanden,
durch die einzige dastehende
Qualität und Haltbarkeit dieser Forellen
hat sich mein Verbrauch in kurzer
Zeit gerade um das doppelte gehoben,
und meine Gäste sind voll Lob von
diesen haltbaren und feinschmecken-
den Forellen.

Dein Theodor.

HOTELIERS

Wenn Sie den An-
forderungen d. H.
gäste genügen und
d. Ruf Ihres Hauses
wahren wollen,
dann

töten Sie
Ihre Feinde
d. Schwabenkäfer
Russen
Küchenkäfer
Ameisen etc.
mit

Pulver Baulam!

das dieses ekelhaften Schädlinge
anzieht - tötet - austrocknet!

Garantie: Bei Niederfolg
Rückertattung des Ankaufspreises

Packungen zu:
0,100 0,300 0,500 1 2,500 kg

1.— 2,75 3,75 6,75 13,50 Frs.

Das Paket zu 2,500 kg ge-
nugt, um ein Hotel mittlerer Größe zu des-
infizieren.

Chemisch-pharmazeut. Laboratorium
d. Zürcher Apotheker A. G. Zürich
Vertrieb: Lämmel, Bremgarten
Postfach 1125 Bahnhof

Eine Annonce

In der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

Fruits et Légumes frais Fruits secs

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

Trillas & Cie, S. A., Genève

Téléph.: Mont-Blanc 63-79 - Adr. télér.: Trillas-Genève

Succursale à Lausanne

Téléphone 23-78

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
„Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.“
Ein Versuch kann nur Reklame machen.
Nährer Auskunft ertheilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Offeriere

grossfallende Speisewiebeln u. neue Kartoffeln zu stets niedrigsten Tagespreisen. Garantiert prima Ware.
Hans Kremer, Portenier, Glockenthal b. Thun
Telephon 8.18 Bitte Inserat ausschneiden.

SCHLAGRAHM

irrigateure

leibbinden, verdichtstoffe, flüssigkeiten und alle übrigen landwirtschaftlichen artikeln preisliste an. auf wunsch gratis und verschlossen, gummiwaren

P. Hübscher

Zürich, Wühre 17

Viandes fraîches
de choix

Charcuterie fine

Conserve de viandes

E. & C. Suter
Montreux

National-
Kassen (ccc.)

verkauf mit aller Garantie.
Reparaturen, sogen. u. zuver-
lässige Reparaturen. Papier- und
Metallerei für Kassenrollen. Retour-
nahme der Holzkernen bei
Rollenbestellung. **M. SING**,
Klosterbachstrasse 15, Zürich.
Telephon Limmat 4512

**ROHR-
MÖBEL**

Aparte Modelle in
nur prima Qualität

Hubschmid & Lanz
Murgenthal

in bekannter Qualität liefern

Gebr. Burger, Rahmmolkereien, Gisikon

als je ist es Pflicht unserer Mitglieder, ihr geschlossen beizustehen, um an der Lösung der lebenswichtigen Fragen der nächsten Zeit einmütig und tatkräftig mitzuwirken."

Die hierauf erfolgte Stellungnahme zu den Traktanden der Delegierten-Versammlung des Schweizer Hotel-Vereins vom 12./13. Juni in Zürich fand ihre Erledigung im Sinne der Anträge des Genossenschaftsverbandes. Leider ist der bisherige Vertreter des Berner Oberlandes, Herr Th. Wirth, Hotel Schweizerhof in Interlaken, im Zentralvorstand S. H. V. im statutarisch bedingten Austritt und Präsident Hofmann gedemt in warmen Worten des Dankes und der Anerkennung der grossen und wertvollen Verdienste, die Herr Wirth sowohl um die schweizerische als besonders auch um die oberländische Hoteliere durch seine sehr rege und aufopfernde Tätigkeit innerhalb der schweizerischen Verbandsleistung sich erworben hat. Dieser Dankesbezeugung schloss sich die Versammlung mit lebhaftem Beifall an, wobei sie dann dem Antrag des Vorstandes beipflichtete und Herrn A. P. Boss von Spiez-Hotel in Spiez, bisheriger Vertreter der Passanten-Hotels im Zentral-Vorstand, als Vertreter des Oberlandes vorschlug.

Im Schluss-Traktandum war Hrn. Ing. Guanter aus Zürich Gelegenheit geboten zu einem Vortrag über Hotel-Beleuchtung, welcher allgemeines Interesse fand und beifällig aufgenommen wurde. Im Anschluss an diese aus allen Teilen des Oberlandes beschickte Tagung fanden sich die HH. Hoteliers alter, guter Übung gemäss zu einem gemütlichen Hock zusammen, wo zu Nutz und Frommen des oberländischen Hotelgewerbes und Verkehrswesens gegenseitig gute Gedanken und Erfahrungen ausgetauscht wurden.

E. L.
Der Geschäftsführer.

Kleine Chronik

Angestellten-Ehrung.

Aus Grindelwald wird uns geschrieben: Im Anschluss an die am 28. Juni im Grand Hotel Baer abgehaltene General-Versammlung fand eine kleine und eindrucksvolle Feier statt, anlässlich der Verabreichung von Diplomen an folgende langjährige Angestellte:

Frau Katharina Csteiger	50 Dienstjahre
Herrn Hans Gertsch	36 "
Herrn Friedrich Kienholz	32 "
Herrn Linus Disler	27 "
Herrn Gottfried Bohren	23 "

In einer sehr treffenden und warmen Ansprache drückte Herr Bankdirektor W. Eichenberger, Präsident des Verwaltungsrates, den Dank und die Anerkennung für die Dienste der Jubilaren aus und knüpfte den Wunsch und die Hoffnung daran, es möge dem Verwaltungsrat und der Direktion vergönnt sein, die Diplomierten noch lange Jahre als Mitarbeiter in dem Unternehmen zählen zu können.

Montreux-Clarens. Wie uns gemeldet wird, ist das Hotel du Chatelard in Clarens, mit Antritt per 1. Juli, an Herrn Albert Brandenberger in Lugano übergegangen, nachdem das Unternehmen seit 22 Jahren durch Herrn P. Souvarian geleitet wurde.

Auslands-Chronik

Rumäniens. Auch in diesem Lande werden die Bestrebungen auf Förderung des Reisever-

Der vorteilhafteste

Schinken

ist der



Dosen-Delikatess-Press-Schinken

ohne
Sulzbeigabe

Marke "Löwe" der Fleischkonservenfabrik

JULES BACHMANN, LUZERN

Orfèvrerie et Service de table

des Fabriques Georges Monlibert et Joh. Veulliet

Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ
REMISE À NEUF DE TOUTES PIÈCES
D'ORFÉVRERIE — RÉARGENTURE

GUSTAVE ZOBRIST

ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1800

COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 40987

kehrs und Heranziehung der Fremden immer regelmässig. Kürzlich ist in Bukarest unter dem Titel „Turismul“ das erste rumänische Fremdenblatt gegründet worden.

Kleine Totentafel

Dr. med. H. Keller. Am 25. Juni starb in Rheinfelden in seinem 73. Lebensjahr Herr Dr. med. Franz Hermann Keller, der wohlbekannte Kurarzt von Rheinfelden und wissenschaftliche Berater des Verband Schweizer Badekurorte. Neben seiner grossen Privatpraxis widmete er sich mit grossem Eifer seinem Lebenswerk, dem Sanatorium Rheinfelden, das er ins Leben gerufen hatte. Für seine wissenschaftliche Pionierarbeit auf balneologischem Gebiete sind ihm nicht nur die Badekurorte Rheinfelden, sondern die ganze Schweiz zu grossem Danke verpflichtet. Seine zahlreichen wissenschaftlichen Beiträge tragen allen den Stempel uneigennütziger, Arbeitsfreudigkeit und gewissenhafter Gründlichkeit. Freitag, den 27. Juni, wurde seine irdische Hülle unter grossem Gefolge von nah und fern der Mutter Erde übergeben. R. I. P.

Autotourismus

St. Moritzer Automobilwoche. (lr.) Im vergangenen Jahre trat St. Moritz, genauer gesagt, die Sektion Graubünden des A.C.S. mit einer internationalen Automobilwoche auf den Plan. Und die Sache gelang. Der durchschlagende Erfolg des Turniers gab den Anstoß dazu, der Veranstaltung ihren ständigen Platz im St. Moritzer Sommersportprogramm einzuräumen. Und so rüstet denn St. Moritz auf seine zweite internationale Automobilwoche, die vom 18.—24. August an uns vorüberzieht wird. Seinem Inhalt nach deckt sich das Programm mit demjenigen des Vorjahrs, denn wiederum bringt es eine Sternfahrt (18. August), ein Kilometerrennen auf der Shellstrasse (Grosser Preis von Pontresina, 20. August), eine Geschicklichkeitsprüfung (21. August), eine Schönheitskonkurrenz (23. August) und als Glanznummer das Bernina-Bergrennen (24. August). Die Gesamtpreissumme beträgt Fr. 50,000.— Davon entfallen mindestens Fr. 15,000.— auf Bapreise, denn am Kilometer, an der Geschicklichkeitsprüfung und am Bernina-Bergrennen bestehen die Hauptpreise aus barem Geld. Das Reglement ist erschienen und kann vom Sekretariat der II. Internationale St. Moritzer Automobilwoche, St. Moritz, bezogen werden.

Finanz-Revue

A. G. Hotel Gurnigel. Der Geschäftsbericht des Verwaltungsrates für 1929/30 konstatiert eine fortgesetzte Zunahme der französischen Klientele. Das Jahresergebnis wurde dagegen durch die schlechten Witterungsverhältnisse der Hochsaison nachteilig beeinflusst und auch die Wintersaison 1929/30 verlief zufolge milder Witterung zu ruhig, um den Ausfall der Sommerwetter wettzumachen. Der Hotelbetrieb war im Berichtsjahr einen Nettoertrag von Fr. 93,600, die Forstwirtschaft Fr. 13,200 ab. Vom Aktivsaldo der Gewinn- und Verlustrechnung von Fr. 49,767 werden Fr. 39,572 für Abschreibungen verwendet und der Rest auf neue Rechnung vorgenommen.

Société Immobilière de Bex.

G. Diese Gesellschaft, die das Grand Hotel des Salines und du Golf in Bex betreibt, hat im Vorjahr unter Zustimmung der Obligationären II. Ranges durchgreifende Sanierungsmassnahmen vorgenommen, sodass sich direkte Vergleiche

zwischen den Bilanzen pro 1928 und 1929 nicht mehr anstellen lassen. Es wurde damals beschlossen, die Schuldenverschreibung Ranges II. Ranges in Höhe von 450,000 Fr. auf 200,000 Fr. zu reduzieren durch Annulierung von 50 Titeln à nom. 1000 Fr. und durch Abstempelung der übrigen Titel um 50 % in einem Titel à nom. 500 Fr., der ab 15. April 1930 zu 5 1/2 % verzinslich war. Als Entgelt für die zweiten 500 Fr. überreichte man den Obligationären 5 privilegierte Aktien à nom, 100 Fr. Serie A und zu 6 % nicht kumulativ verzinslich. Gleichzeitig gab man dem Verwaltungsrat die Bewilligung, die somit reduzierte Schuldenverschreibung um 300,000 Fr. auf 1/2 Mill. Fr. zu erhöhen. Jeder Zeichner einer neuen Obligation sollte außerdem 2 Vorzugsaktien Serie A erhalten. Das bestehende Aktienkapital, Stammaktien und Vorzugsaktien, wurde bei dieser Gelegenheit auf die Hälfte zusammengelegt.

Von seinem Rechte Gebrauch machend, beschloss der Verwaltungsrat anfangs dieses Jahres die Emission einer Tranche von 520 Hypothekartikeln II. Ranges à nom, 500 Fr. und der damit verbundenen 1040 Vorzugsaktien A à 100 Fr., sodass die Hypothekarschuld um 260,000 Fr. und das Aktienkapital um 104,000 Fr. erhöht wurde. In der per Ende Dezember 1929 veröffentlichten Bilanz wird nun das Aktienkapital mit 673,500 Fr., die Hypothekarschuld mit 628,384 Fr. ausgewiesen. Die Immobilien und Liegenschaften, die für 1,71 Mill. Fr. versichert sind, haben einen Buchwert von 1,20 Mill. Fr., die eigentlich noch um den Betrag von 355,000 Fr. aus einem Gesundungsreservenkonto gekürzt werden müssen. Die Mobilien notieren 124,000 Fr. und sind mit 88,300 Fr. versichert.

Der Rohertrag wird in der Erfolgsrechnung mit 22,894 Fr. ausgewiesen, woraus sich eine industrielle Rendite von 2,36 % errechnet, was für einen Hotelbetrieb ganz ausgentig ist. Nach Abzug der laufenden Zinsen und der Verwaltungsspesen verbleibt ein Reingewinn von 15,394 Fr.

Verkehr

Bahnen

Reisegepäck. An der kommerziellen Konferenz der schweizer Transportanstalten, die am 27. Juni in Bern tagte, wurde beschlossen, die Höchstgewichtsgrenze von 10 kg für Frei-

gepäck fallen zu lassen. Dem Reisenden ist demnach in Zukunft ohne Gewichtsbeschränkung die Mitnahme von soviel Handgepäck gestattet, als er über und unter dem Sitzplatz verstauen kann.

„Glacier-Express“. Am 26. Juni wurde diese neue direkte Zugverbindung St. Moritz-Zermatt in Betrieb genommen. Die 270 km lange Strecke mit Überwindung des Oberalp- und des Furkapasses wurde in 10 Stunden 40 Minuten bewältigt.

Post, Telegraph u. Telephon

Alpenposten. Soeben erhalten wir das erste Bulletin der Postverwaltung (Kursinspektator) über den Betrieb der Alpenposten in dieser Saison. Es figurieren darin wiederum einige Linien mehr als letztes Jahr. So Château d'Oex-Les Mosses-Sépey-Leyzin, Gstaad-Pillon-Diablets, Martigny-Grand St. Bernard, Brünig-Haslital-Reuti, Schuls-Fetan und Schuls-Val Sinestra. Unter Berücksichtigung der auf diesen Linien beförderten Reisenden ergibt sich für das Total der Passagierzahl in der ersten Betriebswoche (15.—22. Juni 1930) gegenüber dem Vorjahr ein Rückgang um rund 1000 Personen, was auf die ungünstigen Witterungsverhältnisse zurückzuführen ist. Insgesamt wurden in der genannten Woche auf unserm Alpenpostkursen 15,800 Reisende befördert gegenüber 15,300 in der gleichen Zeit des Vorjahrs.

Propaganda

Mit dem „Rheingold“ von der Nordsee zu den Alpen. Unter diesem Titel hat die Deutsche Reichsbahn eine geschmackvolle illustrierte Schrift herausgegeben, die die Schönheiten der Städte und Landschaften, die dieser modernste und mit allen Bequemlichkeiten ausgestattete Expresszug auf seiner Nord-Südfahrt durchfährt, in Wort und Bild trefflich schildert. In anziehender, auch informatisch wertvoller und durch hübsche Bildwirkung dem Gedächtnis festenprägender Art zeigt dieses kleine Reisewerk die gesamte Fahrt von der Nordsee bis zu den Alpen. Sehr anschaulich und mehrfarbig sind die einzelnen Streckenabschnitte mit Schilderungen und ausgewählten Illustrationen dargestellt, von Holland bis nach Basel, Luzern und Zürich. Die interessante Schrift, die ein wirksames Werbemittel auch für den Reiseverkehr nach der Schweiz darstellt, kann beim Generalvertreter der Reichsbahnzentrale für den Deutschen Reiseverkehr in Zürich kostenlos bezogen werden.

(Textfortsetzung siehe Seite 15)

Pour votre dessert d'aujourd'hui

Libby's



Les fruits et ananas LIBBY'S récoltés et préparés sur les lieux mêmes de production gardent leur fraîcheur; ils arrivent sur votre table avec toute la délicieuse saveur. Ils peuvent être consommés tels qu'ils sortent de la boîte, mais ils se prêtent aussi admirablement à de nombreuses préparations.

Riz Paméla (Entremets froid)

(Pour 4 personnes)

1/2 boîte de pêches Libby's, 100 gr. de riz, 1/2 litre et 1 verre de lait, 2 cuil. à soupe de crème de riz, 25 gr. de sucre en poudre, 3 cuil. de miel, 2 tablettes de chocolat râpé, 2 cuil. à cuill. de rhum, un peu de vanille.

1° Faire cuire le riz dans 1/2 litre de lait chaud, y ajouter le miel. Mettre refroidir dans un récipient. — 2° Egoutter les pêches, les couper en quartiers minces. — 3° Faire avec la crème de riz et le verre de lait une petite bouillie sur le feu. La sucer avec 25 gr. de sucre. — 4° Mélanger cette bouillie avec le riz et le chocolat. — 5° Dans un bol, verser le rhum et ajouter les pêches égouttées, puis des quartiers de pêches en terminant par le mélange. Mettre 24 heures au frais. Démouler, servir avec le jus de pêches parfumé au rhum. Si votre fournisseur ne peut pas vous livrer les produits LIBBY'S, écrivez une carte à la Cie Libby McNeil & Libby, Société Anonyme Belge, rue des Tanneurs 54, Anvers, qui vous donnera une liste des importateurs clients réguliers des insurpassables conserves LIBBY'S.

Riz Paméla (Entremets froid)

(Pour 4 personnes)

1/2 boîte de pêches Libby's, 100 gr. de riz, 1/2 litre et 1 verre de lait, 2 cuil. à soupe de crème de riz, 25 gr. de sucre en poudre, 3 cuil. de miel, 2 tablettes de chocolat râpé, 2 cuil. à cuill. de rhum, un peu de vanille.

1° Faire cuire le riz dans 1/2 litre de lait chaud, y ajouter le miel. Mettre refroidir dans un récipient. — 2° Egoutter les pêches, les couper en quartiers minces. — 3° Faire avec la crème de riz et le verre de lait une petite bouillie sur le feu. La sucer avec 25 gr. de sucre. — 4° Mélanger cette bouillie avec le riz et le chocolat. — 5° Dans un bol, verser le rhum et ajouter les pêches égouttées, puis des quartiers de pêches en terminant par le mélange. Mettre 24 heures au frais. Démouler, servir avec le jus de pêches parfumé au rhum. Si votre fournisseur ne peut pas vous livrer les produits LIBBY'S, écrivez une carte à la Cie Libby McNeil & Libby, Société Anonyme Belge, rue des Tanneurs 54, Anvers, qui vous donnera une liste des importateurs clients réguliers des insurpassables conserves LIBBY'S.

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!



Cuisines modernes Chauffage Buanderie

gebören zu jedem bessern Hotel. Nicht nur an Neubauten, sondern auch an schon bestehenden, fließend Hauseinrichtungen, unsere beliebten, autom. Rolljalousien anbringen und so einen großen Eindruck frischer und moderner. Verlangen Sie Prospekte und Preise direkt von der Fabrik.

HARTMANN & CO.
Biel-Bienne

Inserieren bringt Gewinn!

Suche für meinen Sohn Stelle als
TENNIS-LEHRER

vom 22. Juli bis 1. Sept., wenn möglich in Höhen-Hotel, gegen Gratisunterkunft. Derselbe ist technisch und pädagogisch ausgebildet und besitzt beste Ref. Dr. Sizzo-Norit, Sportmanager, Ragaz, Quellenhof.

KOTILLONS
Dekorationsartikel, Papiergirlanden
Venezianische Laternen, Schlangen und Ballen, Künstliche Blumen
Krepppapier

48 verschiedene Farben, etc.

Fabrik G. Gerster, Neuchâtel
Sehr vorteilhafte Preise