Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 16 (1907)

Heft: 49

Artikel: Das Hotelwesen im Kanton Wallis

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523271

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: 04.12.2025

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



Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. 💥 TÉLÉPHONE 2406. 💥 Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blatles und die "Union-Keklame" in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'"Union-Kéclame" à Lucerne Verantworllich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Trauer-Anzeige, dass unser Mitglied

Herr Leo Enzmann Hotel und Kurhaus Flühli im Entlebuch

nach langer Krankheit, im 47. Lebensjahre gestorben ist.

Indem wir Ihuen hievon Kenntnis geben, bitten wir, dem Heimgegangenen ein liebevolles Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes: Der Präsident: F. Mortock.

Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule sind eingegangen und werden hiemit quittiert

und bestens verdankt: und bestens veruankt:
Von Familie Danioth 1 unausgeloster Auteil-

Der Kassier des Tschumi-Fonds:

J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.

Neujahrsgratulationen.

Seit 1894 hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen Neujahrsgratulationen zu entbinden. Diese Gaben fliessen dem Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule zu und laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebig grossen oder kleinen Beitrag zu gunsten dieses Fonds an die Redaktion der "Hötel-Revue" in Basel einzusenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht und betrachten sich diese damit von der Versendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.

dung von Neujahrsgratulationskarten entbunden. Zürich, den 1. Dezember 1907.

Schweizer Hotelier-Verein, Der Präsident: F. Morlock.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Depuis 1894 nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versefélicitations du Jour de l'An moyennant le verse-ment volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés au Fonds Tsohumi pour le maintien et le développement de l'Ecole professionnelle et nous croyons devoir inviter nos chers Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'Hôtel-Rezue toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette nouvelle institution. Les noms des donateurs seront publiés dans lorgane et ces derniers peuvent, grâce à leur

subside, se regarder comme exonéré de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renou-vellement de l'année.

Zurich, le 1er décembre 1907.

Société Suisse des Hôteliers, Le président: F. Morlock.

Bis zum 6. Dezember eingegangene Beiträge: Sommes versées jusqu'au 6 décembre:

Sommes versees jusqu'au 6 décembre:
Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand . .]
Elwert P., Hotel Grande-Bretagne, Mailand
Erne M., Hotel Schrieder, Basel
Flück C., Basel
Kracht C., Hotel Baur au Lac, Zürich
Lichtenberger C., Hotel Royal St. Georges,
Interlaken
Morlock F., Zürich
Otto P., Hotel Victorin, Basel
Tit. Sceiett anonima Spatz, Grand Hôtel de
Milan et Hotel Commercio, Mailand
HH. Spillmann & Sickert, Hôtel du Lac, Luzern
Hr. Tschumi J., Hôtel Beau-Rivage, Ouchy,
3 gelos'e Anteilscheine. $\frac{20}{20}$

Die Verkehrsbureaux und die Hotelpropaganda.

In Nr. 41 unseres Blattes vom 12. Oktober d. J brachten wir im Briefkasten nachstehende Notiz

brachten wir im Briefkasten nachstehende Notiz:

Gefährliches Spiel ist es, wenn ein Verkehrsbureau Zirkulare an die Hotels verschickt, in denen
es heisst, dass das Bureau eine Anzahl Fächer
eingerichtet habe zur Aufnahme und Abgabe von
Hotelkarten und -prospekten gegen Entrichtung
einer Gebühr von 20 Fr. pro Jahr, und dass das
gesamte Bureaupersonal es sich angeiegen sein lassen werde, die betr. Hotels
so oft als möglich zu empfehlen. Das will
also heissen, wer uns seinen Obulos entrichtet, den
empfehlen wir, die andern kennen wir nicht. Für
ein Verkehrsbureau ist das nicht nur ein gefährliches,
sondern auch verwerfliches Spiel. Diese diskrete
Andeutung dürfte wohl betreffenden Orts die gewünschte Wirkung haben.

Das Interessante an der Sache ist nun, dass

Das Interessante an der Sache ist nun, dass Das Interessante an der Sache ist nun, dass dasjenige Verkehrsbureau, welches uns zu dieser Warnung Veranlassung gab, die Briefkastennotiz nicht beachtete, wohl aber das Verkehrsbureau Chur, welche daraus einen Antrag zubanden der kürzlich in Solothurn stattgehabten Delegiertensurzica in Solotaurn statigenauten Delegierten-versammlung des Verbandes schweiz, Verkehrs-vereine schmiedete, sodass die Wirkung, die wir von der Briefkastennotiz erwarteten, nun eine viel grössere und allgemeinere sein wird. Schon letztes Jahr versandte ein anderes Verkehrsbureau Zirkulare an Hotels ausserhalb

verkenrsoureau zirkulare an Hotels ausserhalb seines Rayons zur Sammlung von Hotelempfehlungen gegen Leistung eines Beitrages, und es war in den Zirkularen ebenfalls deutlich gesagt, dass man nur für diejenigen Hotels "arbeite", die ihren Beitrag leisten. Damals erledigten wir die Angelegenheit auf brieflichem Wege und die Sache war damit für uns abgetan; machdem nun aber neuerdings von anderer Wege und die Sache war damit für uns abgetan; nachdem nun aber neuerdings von anderer Seite das böse Beispiel nachgeahmt wurde, so wurden wir von Empfängern des betr. Zirkulars veranlasst, mit der Frage an die Oeffentlichkeit zu treten. Wenn obiger Fall nun dazu beiträgt, das System der Hotelpropaganda in den Verkehrsbureaux überhaupt zu sanieren, so können wir dies nur begrüssen und benutzen wir die Gelegenheit, auf das System oder besser gesagt, die Systeme, etwas näher einzutreten.
Vor etwa 5 Jahren hatte das Verkehrsbureau Basel — gegen dieses richtet sich hauptsächlich der Antrag von Chur — angefangen, Propandamaterial von Hotels ausserhalb seinem Wirkungs-

der Antrag von Untr — angetangen, Propanda-material von Hotels ausserhalb seinem Wirkungs-kreise zu verschaffen, für dessen Verbreitung von den Interessenten ein beliebiger Beitrag (nicht unter 5 Fr.) an die Auslagen verlangt wurde. Wir sind überzeugt, dass hier nicht

die materielle Seite ausschlaggebend war für die Einfahrung dieses Systems, sondern lediglich die Engahrung dieses Systems, sondern lediglich die praktische. Denn das Bureau Basel dient, weil am Eingangstor der Schweiz liegend, als Auskunftsstelle für das ganze Land und musste es sich notgedrungen in die Lage versetzen, allen Anfragen vom Ausland möglichst entsprechen

zu konnen.

Der Einfachheit, oder wohl mehr noch der Neutralität halber, wurde dann vom Bureau Basel ein alphabetisch geordnetes Verzeichnis der vorhandenen Hotelprospekte hergestellt und auf jeweilige Anfragen nach Hotels das Verzeichnis eingesandt um dem Erwarstaller zu den Fragestaller zu den Fragestaller zu den Fragestaller zu den Fragestaller zu auf jeweilige Anfragen nach Hotels das Verzeichnis eingesandt, um dem Fragesteller zu ermöglichen, die Wahl selbst zu treffen, d. h. vom Bureau die selbst gewählten Prospekte zu verlangen. Auf diese Weise war das Bureau gegen den Vorwurf der Bevorzugung dieses oder jenes Hotels gesichert. Gegen ein derartiges System der Verbreitung von Hotelprospekten einzuschreiten, hatten wir deshalb auch keine Veralgesung. keine Veranlassung.

Etwas anderes ist es mit dem Verzeichnis selbst; dieses schien uns von Anfang an nicht einwandfrei und wiederholt haben wir versucht einzuwirken. Was uns in erster versucht einzuwirken. Was uns in erster Linie nicht einleuchten wollte, das war die grosse Anzahl kleiner Geschäfte, welche nicht unter den Begriff Hotel fallen, sondern eher kleine Landgasthäuser sind, und mit deren Aufzählung, unserer Ansicht nach, den Fremden nicht nur nicht gedient ist, sondern die ihnen ein total falsches Bild von der schweizerischen Hotelerie geben. Auch wird, wie dies in Solothurn richtig betont wurde, das Kind nicht beim richtigen Namen genannt, indem das Verzeichnis den Titel führt: Hotels, Pensionen und Sommerwohnungen der Schweiz, währenddem wesenlliche Fremdenplätze mehr als mangelhaft oder aber gar nicht darin vertreten sind; so oder aber gar nicht darin vertreten sind; so z. B. Zürich mit einem Hotel (dessen Existenz z. B. Zürich mit einem Hotel (dessen Existenz selbst den in Solothurn anwesenden Zürchern nicht bekannt war) und Schaffhausen gar nicht. In dieser Beziehung ist das System des Verkehrsbureaus Basel entschieden verbesserungsbedürftig. Ferner würde es, wie in Solothurn ebenfalls betont wurde, besser den Titel führen: Verzeichnis von Hotels und Pensionen, deren Prospekte vom Verkehrsbureau Basel zu haben sind. Der Vortwar der Meinung, dass ein Privater sich die Herausgabe eines solch lückenhaften Verzeichnisses erlauben dürfe, nicht aber ein offizielles Institut. zielles Institut.

zielles Institut.
Wie alles auf dieser Welt seine Nachahmer findet, so auch hier. Wenn aber zwei dasselbe, und so ist denn aus diesem praktischen System mehr und mehr die geschäfliche Seite herausgewachsen, gegen welche nun Front gemacht werden soll.

Es hat gewiss sein Gutes, wenn den Hote-liers, in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des liers, in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Verkehrsvereins ihres Ortes, Gelegenheit geboten wird, ihre Geschäftskarten und Prospekte im Verkehrsbureau aufzulegen; dem Bureaupersonal sind die Hoteliers in diesem Fall alle gleichwertig, vorausgesetzt, dass für die bezügliche Arbeit nicht ein kleinerer oder grösser Extrabeitrag erhoben wird. Anders aber gestaltet sich die Sache, wenn das System erweitert, d. h. wenn es ausserhalb des Wirkungskreises des betr. Bureaus verlegt wird; dann handelt es sich nicht mehr um Mitglieder, sondern um zahlende Kunden, deren Beiträge als ausserorlentliche Einnahme des Beiträge als ausserordentliche Einnahme des Bureaus gelten. Wir wollen nun zur Ehre der Verkehrsbureaus gerne annehmen, dass diese bezahlenden Kunden nicht nach der Höhe ihrer Beiträge eingeschätzt und demgemäss bei Ver-teilung des Propagandamaterials behandelt werden, wohl aber liegt die Versuchung nahe, in Fällen, wo es sich um einen Ort mit mehreren Hotels handelt, aber nur eines seine Prospekte dem Bureau übergeben hat, eben dieses eine in den Vordergrund tritt, und zwar vielleicht manchmal mit Unrecht, d. h. dass der Gast nicht für das Hotel oder das Hotel nicht für den Gast passt. Wir möchten aus einer solchen Handlungsweise zwar kein Vergehen ableiten, denn es ist geschäftlich, und mehr noch, es ist menschlich. Unsere Briefkastennotz richtete sich auch nicht gegen eine solche Handlung, sondern dagegen, dass in den Zirkularen and ie Hotels diese Handlung als eine absichtliche herhorgehoben wird, um damit einen Druck auf den Empfänger auszuüben.

hernorgehoben wird, um damit einen Druck auf den Empfänger auszuüben.

Was aber, wenn alle in der Schweiz be-stehenden Verkehrsbureaux, es dürften elwa 50 an der Zahl sein, dieses rein geschäftliche System der Hotelpropaganda einführen wollten? Dann müsste jedes Hotel, wenn es den Konkurrenz-geschäften gegenüber nicht zurückstehen wollte, 50 mal seinen grössern oder kleinern Obulos entrichten. Ob die ihm dafür 50 mal augebotene

Gegenleistung als Aequivalent für die Auslagen Gegenleistung als Aequivalent für die Auslagen gelten könnte, lassen wir dahingestellt sein. In Solothurn wurde zwar besonders hervor-gehoben, dass die kleinen Verkehrsbureau nicht in der Lage seien, dieses System nachzuahmen, weil ihnen die Kunden fehlen würden, es liege aber gerade bierin ein Grund mehr, mit dem System dischaunt abzuchbern; denn es wider-

weil ihnen die Kunden fehlen würden, es liege aber gerade hierin ein Grund mehr, mit dem System überhaupt abzufahren; denn es widerspreche den Grundsätzen, auf welchen seiner Zeit der Verband schweizer. Verkehrsvereine aufgebaut worden sei.

Nun ist aber noch ein anderer Punkt, der ebensosehr in die Wagschale fällt und der in Solothurn ebenfalls ins richtige Licht gestellt wurde, nämlich, dass es dem einten oder andern Verkehrsverein schwer falle, sich von ihren eigenen Mitgliedern, den Hoteliers, die finanzielle Mithilfe in genügendem Masse zu sichern, weil diese sich damit entschuldigen, dass sie bei verschiedenen andern Verkehrsbureaux mit Jahresbeiträgen engagiert seien. Also Konkurrenz unter den verschiedenen Bureaux. Das ist kein gesundes Verhältnis. Diese Meinung ging auch ziemlich deutlich aus der Diskussion in Solothurn hervor, und es wird der Vorort wohl einen Ausweg aus diesem Dilemma finden.

Wenn übrigens jeder Verkehrsverein in seinen

Wenn übrigens jeder Verkehrsverein in seinem Wirkungskreis sein Möglichstes tut und bei der Ausschau nach Subsidien den andern Vereinen nicht ins Gehege kommt, dann werden Reibungen, wie sie in Solothurn vorgekommen, verschwinden. Unsere Hoteliers aber werden die diversen 20 Fr.-Stücke, die ihnen alsdann werbleiben nicht bræch lagen lessen gendem ein verbleiben, nicht brach liegen lassen, sondern sie zum selben Zweck verwenden im eigenen Ver-kehrsverein, wo sie nicht minder gut angelegt sein dürften.

O. A.

Das Hotelwesen im Kanton Wallis.*)

Anlässlich der Jahresversammlung der Schweizerischen statistischen Gesellschaft, welche diesen Herbst in Sitten stattfand, hat Herr Jules Emonet, Advokat in Sitten eine Arbeit ver-öffentlicht, die über das Hotelwesen im Kanton Wallis sehr zuverlässige Auskunft gibt. Heri

*) Wenn wir die Angaben dieser Arbeit mit denjenigen in unserer Jubiläumsschrift vergleichen, so konstatieren wir, dass Herr Emonet durchwegs grössere Zublen angibt als wir in unseren statistischen Tabellen. Dies ist kein Irtum, sondern einzig auf den Umstand zurückzuführen, dass Herr Emonet die Grenze zwischen den vorwiegend dem Fremdenverkehr und den vorwiegend dem Lokalverkehr dienenden Etablissements viel weiter gezogen hat, als dies in unserer Statistik jeweilen der Fall ist;

Emonet hat offenbar ein sehr grosses Material zur Verfügung gehabt, ihm stunden wohl die Fachleute des Rhonetales mit ihren Kenntnissen zur Seite, denn seine statistischen Erhebungen sind bis zum 1. Oktober dieses Jahres geführt.

An diesem Zeitpunkt gab es im Wallis 324 Hotels und Pensionen. Von diesen stehen 96 das ganze Jahr offen und 228 nur während der Fremdensaison. Die 324 Hotels und Pensionen verfügen über 9,626 Wohnräume und diese ent-halten wiederum 15,685 Fremdenbetten. Die Zahl der Angestellten beträgt 4,611. Zu den oben genannten Hotels und Pensionen kommen noch 102 Gasthäuser, Restaurants usw. mit Herbergerecht hinzu. Sie verfügen über ungefähr 700 Fremdenbetten, sodass es im Kanton 426 Geschäfte mit Herbergerecht gibt. In dieser Zahl sind nicht ingegriffen die Chalets, die Villen und die verschiedenen Alpenklubhütten, die, alle zusammen, ungefähr 500 Personen beherbergen können. Dagegen sind die Hospize am Simplon und am Grossen Sankt Bernhard, sowie die heiden Sandtorien in Glermont und sowie die beiden Sanatorien in Clermont und Montana-sur-Sierre mit eingerechnet.

Montana-sur-Sierre mit eingerechnet.

Der Bezirk Visp (Zermatt) ist der weitaus wichtigste in bezug auf das Hotelwesen: Er zählt 54 Hotels mit 3,500 Betten. Nach ihm kommt der Bezirk Entremont mit 2,065 Betten, wovon 340 auf den Grossen Sankt Bernhard entfallen; dann kommen die Bezirke St. Maurice und Monthey mit 1,844, bezw. 1,833 Betten; ihnen folgt der Bezirk Siders mit 1,508 Betten, dann die Bezirke Leuk und Hörens wovan der innen logt der Dezirk Siders int 1,508 beteln, dann die Bezirke Leuk und Hérens, wovon der erstere 1,046 Betten, der zweite 1,040 zählt. Die andern Bezirke haben alle weniger als 1000 Betten, der Bezirk Conthey zählt sogar in seinem einzigen Hotel nur deren 10.

Der Kanton Wallis nimmt in bezug auf die Der Kanton Wallis nimmt in bezug auf die Bettenzahl unter den Kantonen den vierten Rang ein; er wird nur von den Ständen Bern, Grau-bünden und Waadt übertroffen; rangiert somit noch vor Luzern, Tessiu und Genf. Die Betten-zahl hat sich in Wallis von 1880—1894 zum erstenmal und von 1894-1907 zum zweitenverdoppelt.

Einige Stationen haben sich mit einer wungervaren Schnelligkeit entwickelt; so bestand in Champex 1890 ein einziges Hotel, heute sind es deren 12, und wenn man auch diejenigen der Chalets mitrechnet, die an die Fremden vermietet werden, so verfügt die Ortschaft über 1,200 Fremdenbetten.

vermietet werden, so verfügt die Ortschaft über 1,200 Fremdenbetten.

Im Jahre 1830 war man noch genötigt, in Zermatt beim katholischen Pfarrer zu logieren, wofür man einen alten Schweizer Franken (heutige Währung Fr. 1.45) für die Pension, Wein inbegriffen, bezahlte. Das erste Hotel Zermatts wurde 1839 gebaut, mit nur einer Bettenzahl von sage und schreibe drei. Heute bestehen in Zermatt selbst 19 Hotels, und auf den umgebenden Höhen deren 8. Eines derselben, das Hetel Gornergrat, liegt sogar in einer Höhe von 3,136 Meter über dem Meeresspiegel. Auch das grösste Hotel des Kantons befindet sich in Zermatt. Es verfügt über 350 Betten, Das Saastal ist in vollem Autschwund und zählt bereits 12 Hotels.

Der Bezirk St. Maurice nimmt den dritten Rang ein, dank den Kurorten Salvan und Finhaut. Man zählt hier 41 Hotels und Pensionen, und nächstes Jahr wird in Finhaut sogar ein Palace-Hotel dem Betrieb übergeben werden.

Dank den Fremdenstationen Champéry und Morgins kommt der Bezirk Monthey an vierter Stelle. Champéry zählt 14 Hotels und über 50 Villen.

Champéry zählt 14 Hotels und über 50 Villen

Im Bezirk Siders konzentriert sich der Fremdenverkehr, und somit die Hotels und Pensionen, auf die hochgelegenen Stationen Montana, Crans, Vissoie, Chandolin, St. Luc, Grimentz und Zinal. Im Bezirk Entremont ist Champex der wich-

tigste Fremdenplatz, dann kommt Fionney.
Um die Liste zu ergänzen, nennen wir noch
11 Hotels in Leukerbad, dann diejenigen in
Arolla, Aletsch und Mayens ob Sitten.

Saxon dagegen, wo das Hotelwesen vor 30 Jahren so erfreulich blühte, ist seit der Schliessung der Spielbank arg zurückgegangen; ein eigentliches Hotel befindet sich nicht mehr dort, nur 3 Restaurants mit Herbergerecht.

Die 324 Hotels variieren in ihrer Höhen-Die 324 Hotels variieren in ihrer Höhen-lage zwischen 375 und 3,136 Meter über dem Meeresspiegel. Die Mehrzahl befindet sich zwi-schen 1,200 und 1,500 Meter, nämlich 39 Hotels, und von 1,600—1,700 Meter treften wir 30 Hotels an. Der grösste Teil der Hotels hat eine Bettenzahl zwischen 21 und 50; 34 Hotels haben über 100 Betten, und zwar begegnen wir 25 Hotels mit 101—150 Betten, 3 Hotels mit 151—200 Betten, 2 zeigen 201—250 Betten an; 4 Hotels weisen eine Bettenzahl von 251 bis

Herr Emonet gibt die Totaleinnahmen dieser

Herr Emonet gibt die Totaleinnahmen dieser Hotels mit 15 Millionen Franken an und schätzt deren Bruttogewinn auf ein Drittel dieser Summe, d. h. auf ca. 5 Millionen. Das entspräche, bei 40 Millionen investiertem Kapital einer Bruttorendite von 12½ °/c. Es ist bereits erwähnt worden, dass in den Walliser Hotels 4,611 Angestellte beschäftigt sind, das macht 14 Angestellte pro Hotel. Wie in der übrigen Schweiz, ist auch hier die Zahl der weiblichen Angestellten grösser, als diejenige des männlichen Personals. Warum? Nach Herr Emonet "weil in den kleinen Berghotels der Dienst fast ausschliesslich von Frauen besorgt wird".

Wie man sieht, sind die Zeiten vorüber, wo Töpfer, als er anno 1842 mit seine Schülerschar nach Zermatt kam, nicht einmal genügend Schlaf-

stellen vorfand. Herr Emonet schliesst seine Arbeit mit dem Hinweis, dass das Hotelwesen mit der Zeit der wichtigste Faktor im Wirtschaftsleben des Kan-tons Wallis geworden ist, und dass es mit vollem Recht die Fürsorge der Behörden in Anspruch nehmen darf.

Die französische Käseproduktion.

In der "Revue économique internationale" vom 15.—20. September hat Victor Du Bled einen höchst lehrreichen Aufsatz über die französische Käseproduktion (la question fromagöre en France) erscheinen lassen, der auch in der Schweiz interessieren dürfte, werden doch oft schweizerische Verhältnisse zum Vergleich

schweizerische Verhaltnisse zum Vergleich herangezogen. Schon die Alten rühmten den gallischen und helvetischen Käse; so soll der Greyerzer aus dem alten Gallien stammen. Im Mittelalter herrschte, bis in die Neuzeit hinein, die Familiennerrsente, Dis in die Neuzeit hinein, die Familien-wirtschaft, grosse Massen allen Käses wurden oft im Hause aufbewahrt und wohl auch den Töchtern als Mitgift übermacht. Jean Bart soll zu Ludwig XIV. gesagt haben: "Sire, il n."y a pas de bon diner sans fromage", und Talleyrand, ein berühren Gennege berühmter Gourmet, nannte den Käse ein berunmter Gourmet, nannte den Kase das feinste aller Desserts; durch ihn wurde auf dem Wiener Kongress der Brie eine europäische Berühmtheit. Auch Brillat-Savarin kennt die Vorzüge des Käses; er sagt: "Ün diner sans fromage est comme une belle femme qui n'aurait œil.

nach Du Bled behauptet die fransösische Nach Du Bied benätigtet die fransosische Käseindustrie immer noch den Weltrekord, was die Berühmtheit, Feinheit und Varietät der Produkte betrifft. 1903 erfolgte eine grosse offizielle Enquete über die französische Mitchwirtschaft. Es werden da je nach Herstellungsmethode und Qualitäten sieben grosse Käscarien unterschieden, von denen hier nur die berühmtesten kurz erwähnt seien. Da sind einmal die sog. "fromages affinés à croîte non lavée". Die bekanntesten dieser Produkte sind der Brie, der Camembert und die Käse von Coulommiers, Es mögen jährlich 2 Millionen Stück echten Camemberts hergestellt werden, nicht nur in Camembert selbst, sondern einer weiten Zone, deren Zentrum, Vimoutiers, Livarot, Saint-Pierre-sur-Dives und Mézidon bilden (in den Departementen Orne und Calvados). Die frühere Hausproduktion wird zusehends durch den Grossbetrieb ersetzi; die Bauern verkaufen ihre methode und Qualitäten sieben grosse Käscarten Grossbetrieb ersetzt; die Bauern verkaufen ihre Grossbettreb ersektz; die Bauern verkaufen ihre Milch direkt an den Fabrikanten oder an Zwischenhändler; diese Industrie hat das Schaf schon fast ganz aus der Gegend vertrieben. Ueber die Entstehung des Camembert gibt es eine schöne Tradition: "Ein Pfarrer der Um-

gebung hatte kurz vor der Revolution ein Mittel zur Herstellung delikaterer als der gewöhnlichen Käse gefunden. Als nun die Revolution herein-brach, musste er flüchten und fand in Camembert bei einem Landwirt Harel Unterschlupf, bis der religiöse Frieden wieder hergestellt war. bei einem Landwirt Harel Unterschlupf, bis der religiöse Frieden wieder hergestellt war. Der Pfarrer teilte zum Dank der braven Bäuerin Marie-Fontaine Harel sein Käserezept mit. Sie verkaufte die neuen Produkte im nahen Städtchen Argentan, wo die Feinschmecker sich bald darum stritten. 1798 wurde in jener Stadt sehon ein Depôt von "Camembert" errichtet. Die Töchter der Familie Harel verheirateten sich und erhielten das Rezept zur Mitgift, auf diese Weise wurde es bald bekannt und so entstand in jener Gegend eine weltberühmte Käseindustrie."

Aehnliche Käse, nur mit dem Unterschied dass die Rinde gewaschen wird, werden im Norden und Osten hergestellt, so der Pont l'Evèque den schon um 1230 Guillen de Lorris l'Evêque den schon um 1230 Guillen de Lorris in seinem "Roman de la Rose" gepriesen hat. Die beiden wichtigsten Typen ausser dem Camembert sind aber der Roquefort und der Gruyère. Roquefort ist eine kleine Gemeinde im Kanton und Arrondissement Saint-Affrique (Dép. Aveyron). Das Dörfchen ist pittoresk an Felsen gelehnt. Die Gelehrten streiten darüber, ob der Roquefort bei Plinius erwähnt sei. 1070 war er jedenfalls bekannt; 1411 hat Karl VI. verboten, diesen Käse zu pfänden, und die Privilegien des Roquefort sind von seinen Nächfolgern mehrmals erneuert worden. 1550 gewährte das Parlament von Toulouse den Leuten von Roquefort das Alleinrecht der Herstellung ihres Käses. Diderot, d'Alembert Herstellung ihres Käses. Diderot, d'Alembert und andere grosse Männer proklamieren ihn in der Folge als den ersten Käse Europas. 1754 gab es schon 26 Grotten zur Herstellung des Roquefort, der von der Milch von 50,000 Schafen gewonnen wurde, welche auf dem benachbarten gewaltigen Plateau von Larsac weideten. Als man 1850 grosse Kellerei-Neubauten errichtete, wurde die Produktion dadurch vervierfacht. Die grossen Fabrikanten schicken nun ihre Käse nach allen Weltteilen. Ja, an dieser Produktion sind auch schon eine Anzahl benachbarter Departemente beteiligt: Herstellung ihres Käses. Diderot, d'Alembert Ja, an dieser Produktion sind auch second eine Anzahl benachbarter Departemente beteiligt; gewisse Gegenden der Lozère, des Gard, Hérault und Tarn, sogar Korsikas senden ihre Käse nach Roquefort "à affiner". Für Korsika z. B. bedeutete die Einführung der Roquefortfabrikation eine wichtige ökonomische Revolution; in Bastia z. B. sind grosse Käsekellereien angeleet worden angelegt worden.

Zur Herstellung des Roquefort nimmt man in der Hauptsache Schafmilch; ihr wird ein wenig Ziegenmilch, in neuerer Zeit wohl sogar ein Fünftel bis ein Zehntel Kuhmilch zugesetzt. wenig Ziegenmilch, in neuerer Zeit wohl sogar ein Fünftel bis ein Zehntel Kuhmilch zugesetzt. In der Auvergne, den Hochalpen und der Isère werden vorzügliche Käse nach der Roquefort-Methode, aber hauptisächlich mit Kuhmilch, hergestellt; die wichtigsten sind der Mont d'Or, Sassenaye und Septemoncel. Im Jahre 1906 produzierten im Roquefortgebiet 521,330 Milchschafe 333,000 hl Milch; dazu trat der Ertrag von 1569 Ziegen und 699 Kühen. Diese 523,598 Tiere gewährten 10,445 Bauern und Besitzern ein reichliches Einkommen. Die Schafe werden fast nur im Freien genährt, sogar im Winter. Wichtig ist die Wahl der Hirten, wovon der Ertrag zum guten Teil abhängt; dieser Hirte spielt denn auch in der Lokalpresse eine recht bedeutende Rolle. Die Herstellung des Käses geschah früher im Bauernhaus, neuerdings immer mehr in der laiterie, wo die Milchproduzenten täglich ihren Ertrag abliefern; gewöhnlich übernehmen Vermittler die Geschäfte und senden die Milch oder den Käse einer ganzen Dorfsten und der der Vermitter die Geschäfte und senden die Milch oder den Käse einer ganzen Dorfsten der Vermitter der Vermi die Milch oder den Käse einer ganzen Dorf-oder Talschaft ein- bis zweimal wöchentlich nach Roquefort, gehören doch die besteinge-richteten und grössten Käsereien den dortigen Grossfabrikanten. 326 laiteries ergaben das letzte Jahr in den verschiedenen Departementen zusammen 318.716 h. Milch. dazu treten ietzte Jahr in den verschiedenen Departementen zusammen 318,716 hl Milch; dazu treten 19,646 hl, die in den Bauernhöfen (fermes) erzeugt wurden. Dieses Total von 338,362 hl diente zur Herstellung von 82,000 Meterzentnern frischen Käses. Früher lagen die Kellereien von Roquefort in den Höhlen der Felsen; jetzt findet man überall grosse Gebäude

mit den modernsten Einrichtungen und Laboratorien.

Wie geschätzt der Roquefort ist, ergibt sich Wie geschaftzt der Koquetort ist, ergibt sich aus den Preisilisten der Pariser Zentralhallen vom Jahre 1904. Darnach erzielten 100 kg Roquefort 200 – 220 Fr., Gruyère (Greyerzer und Emmentaler Qualität) 180 – 200 Fr., gewöhnliche Schweizer 170 – 185 Fr. und die Käse der Franche-Comté 150 – 170 Fr. Die Roquefortingtstrie het dagen auch in 18 John Roquefortindustrie hat denn auch im 19. Jahr-hundert gewaltige Dimensionen angenommen. 1670—1789 schätzte man die durchschnittliche 1670—1789 schätzte man die durchschnittliche Jahresproduktion auf ca. 100,000 kg, 1830 auf 800,000, 1859 schon auf 1,400,000, 1888 auf 5, 1892 auf 6, 1900 auf 6½, und jetzt auf mindestens 7 Millionen Kilogramm. die 14 Mill. Fr. repräsentieren. In den Fabriken von Roquefort sind 2500 Menschen augestellt; mehr als 70,000 Menschen in der Region sind fast von dieser Industrie abhängig. Früher sehr arme Gegenden, wie der Camarès, sind durch den Roquefort wohlhabend geworden. Vor allem sind die Produzenten vor der Routine zu warnen; die Konkurrenz treibt vorwärts: sind die Produzenten vor der Routine zu warnen; die Konkurrenz treibt vorwärts; es heisst gleichen Schritt halten mit der Wissenes delses geschen Schrift unter ihn der Wisselnschaft. Gibt es doch viele Bastarde und Nach-ahmungen, französische und ausfändische; dazu rechnet Du Bled sogar unseren lieben grünen Schabzieger des Glarner Ländchens.

Von geradezu vitaler Bedeutung ist die Käse-produktion für die Franche-Comté geworden. Nach dem 30jährigen Kriege war diese spanische Provinz fast eine Wiste dank dem erbitterten Widerstand, den sie den Eroberungsversuchen Widerstand, den sie den Eroberungsversuchen Richelieus entgegensetzte. Dann nahm man energisch die Wiederbevölkerung an die Hand und zog zu diesem Zwecke Sennen und Hirten aus Savoyen, dem Freiburgischen und dem Jura heran. Zum Segen wurden dem Lande besonders die Leute aus Greyerz; sie brachten ihre Käsefabrikation in die Gegend. Die Käse von Franche-Comté werden von Du Bled darum stets dem Greyerzer beigezählt. Er wird in 12 Departementen hergestellt, vor allem Doubs, Jura, Haute-Saone und Savoyen, im ganze ca. 25-26 Millionen Kilogramm, was einen ca. 25—26 Millionen Kilogramm, was einen Wert von 40 Millionen Franken darstellt. Diese Käse werden zum grössten Teil in Frankreich selbst konsumiert; dazu treten noch schweizerische Produkte für 7—8 Millionen, namentlich Emmentaler. Die Milch- und Käsegenossenschaften des Ostens sind staatlich geschützt durch Gesetz vom März 1884. Gute Wiesen, gute Kühe und gute Sennereien sind die Vorbedingungen dieser ostfranzösischen Käseindustrie, die neben dem Weinbau der französischen Landwitzschaft eine grosses Zukunft. ca. 25 Wert die Vorbedingungen dieser ostfranzösischen Käseindustrie, die neben dem Weinhau der französischen Landwirtschaft eine grosse Zukunft verbürgt; sie trägt mehr ein als die Fleischproduktion und drängt sie immer mehr zurück. Jetzt ist des Schwäizer. Vich wach etzt ist das Schweizer Vieh noch besser, von Jetzt ist das Schweizer Vieh noch besser, von allem besser gepflegt und genährt und aus einer sorgfältigeren Zuchtwahl hervorgegangen. Eine Schweizer Kuh gibt durchschnittlich 2300 l und mehr Milch gegen die 1800 l, die den Ertrag der Kühe in der Franche-Comté darstellen. Du Bled hat nach dem Vorbild, der Schweizer Käsereischulen in seinem Heimatdepartement Haute-Saône ähnliche Institute geschaffen; immer wieder ermahnt er seine Landsschaffen; schaffen; immer wieder ermahnt er seine Lands-leute, die erprobte Emmentaler Fabrikation nach-zuahmen und die französische Routine auf-zugeben.

Nicht am wenigsten interessant ist zum Schluss der kurze Ueberblick dieses Franzosen über die Welkäseproduktion. Fast überall macht die Käseerzeugung rapide Fortschritte. In den skandinavischen Ländern, namentlich in Dänemark, in Italien, in Deutschland, in Amerika, ersteht der Schweiz und Frankreich Amerika, ersteht der Schweiz und Frankreich eine gewaltige Konkurrenz. Kanada betreibt schon eine Käsewirtschaft ganz grossen Stils, ebenso die Vereinigten Staaten. Ueberall werden Spezialschulen gegründet; die gewaltigen Wiesen-gründe mit ihren riesigen Viehherden mussten in der neuen Welt eine Grossindustrie schaffen nd der neuen Weit eine Grossindustrie senatien. Seit 1861 besteht in Walhill (Staat New-York) eine kolossale Zentralkäserei mit heute 8000 Succursalen. Allerdings haben die Amerikaner noch nichts Originelles geschaffen, sie begnügen sich vorläufig mit der Nachahmung (contrefaçon) besserer europäischer Produkte. Ihre

Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Oktober 1907.

(Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städtischer Polizeidirektor in St. Gallen.)

	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett						Milch, Butter und Käse					Brot		Eier		Kartoffeln				Brennholz	
Gemeinden	Ochsen- fleisch	Kalb- fleisch	Schweine- fleisch	Speck	Schweine- schmalz	Nieren- fett	Milch ganze	Milch halbe	Tafel- butter	Süsse Butter in Ballen	Emmen- talerkäse	l. Qualität	II. Qualität	ein- heimische	im- portierte	I. Qu	ıalität	II. Q	ualität	Tannen- holz	Buchen- holz
	1/2 kg:	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	per Liter	per Liter	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	1/2 kg.	per Stück	per Stück	1/2 kg.	50 kg.	1/2 kg.	50 kg.	1 Ster	1 Ster
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Fr.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Fr.	Fr.
Aarau	90	120	110	120	110	60	22	_	1.80	1.40	120	21-22	19-20	15	10	5	3.50	_	-	14.50	18-18.50
Altdorf	85	100120	100	90	90	60	20	_	1.50	1.40 - 1.45		15	131/4	12	12	5	3.75		_	12	15
Basel	85-90	90-140	100-110	120	85-90	65	22	_	2.—	1.40	120-130	16 -	. 14	12-13	11	$6-6^{1}/_{2}$	4.—	5	3 50	17.—	17.—
Bern	90-100	100-120	120-130	90-120	100	70-80	23	_	1.60	1.50	120	19	16	10		$3^{1/_{2}}$	3.25	8	3.—	15.50	17-19
Biel	90	110-120	110	110	90—100	60-70	21 -		1.70-1.80		120	15	$12^{1/_{2}}$	111/2	10	4	3.50	3	2.60		15-17.50
La Chaux-de-Fonds Chur	90—95 95	110-120	-120	120	100	60 70	22	_	1 70	1.60	120	19 20	18 18	13 12	11 10	4	3.75 4.50	$3^{1}/_{2}$	3.50	15.—	15.50 17 —
Frauenfeld	95	130 120	110 120	110 110—120	100 100	60-80	23 21	05	1.80	1.55 1.50	120 120	18-20	16—171/	11	9	5	3-3.50	41/2	4	12.— 14.50	17.—
Freiburg	85—95	110-120	100-120	100-120	100	70-80	20	10	1.70	1.50	120	19	171/2	12		5	2 50	4	2	13.50	19.50
Genf	80-95	100-110	125	100-110	100	100	25	10	1.55-1.6	1.45-1.50		171/.,	15	131/a	111/2	71/,	2 50	71/2		17-22	21-25
Glarus	95	120	100	100	100	50	22	_	1.70	1.60	110	251/2	201/2	13	112	6	4	. /2	_	15.—	18.50
Herisau	95	120	110	100	100	60	22	_	1.70	1.55	110	24	181/2	12	10	6	5. —		_	17.—	19.—
Lausanne	85-90	85-120	100-120	95-115	100-120	70-80	22-24	10-15	1.80 - 1.85	1.60 - 1.80	140-150	181/2	18	12-13	8-10	$4^{1}/_{2}-5^{1}/_{2}$	4.50 - 5.50	4 - 5	4-5	15-16	18-18.75
Liestal	90	100-110		120	100	60	20-22	18-20	1.75	1.50	120	20	18	12	10	5	3 50		_	17	19.50
Le Locle	95	120	120	120	90	60	22		1.80	1.60	120	17	16	11	10	5	4.—	4	3.50	12.50	15.—
Lugano	80	100	100	100	90	90	20 - 22	_	1.75	1.60	110	17	15	14	12	5	5 —	4	4.—		
Luzern	90	120	110	90	90	70	22	_	1.80	a 1.35	120	$17^{1/_{2}}$	161/2	12	11	$4^{1}/_{2}$	4.—	$3^{1}/_{2}$	3.— 2.75	14.50 15.50	16.50
Neuenburg	90-100	120 80—120	110 100—110	100	90		22	_	1.80	1.50	120	17	15 15	12 11	11	_	3.—		2.75	8-10	17.50 13—15.—
Sarnen Schaffbausen .	85—90 95	120	110	110120	95 100	60-70 60	20 22	20	1.50 1.80	1.40-1.50 1.45	110 120	25 20	18	101/4	91/4-10	1 ?	3.50	31/.	3.—	14.—	18.—
Sitten	85 85	90	100	100-120	80	70	25	20	1.60	1.30	110	20	171/.	1074	9-/4-10	6	5.50	5	4.50	11.—	15.—
Solothurn	90	110-120		110-120	80-90	70	20	_	1.60	1.40	120	20	171/2	11		š	3.—	$2^{1}/_{2}$	2.50	15.—	18.—
Schwyz	90	100-130	100	80	90	70	19		1.60	1.50	110	181/-	17	11	11	5	4.50		_	13.50	17.50
St. Gallen	100	130	120	100	90	70	21-22		1.90	1.45 - 1.50	120	23	20	13	10	8.	6.50	6	4 - 4.50	18.50	20.50
St. Immer	95	125	120	110	110	60	20	_	1.60	1.50	120	17	15	12	10	31/2	3.50	_	_	16	20.—
Vevey	90	110	110	110	100	80	22	_	1.90	1.50	120	19	17	$12^{1/_{2}}$	11	$3^{1/_{2}}$	3.25	3	3.—	14.—	20.—
Winterthur	95	125	120	90	100	60	22 .	-	1.80	1.70	120	$19^{1}/_{3}$	171/3	15	10	5	3.80	4	3.50	16.—	18.—
Yverdon	90	90	100	95	95	70	22	10	1.80	1.60	90-100	18	16	10	8	21/2	2.50	2	2.25	10-11	15-16-
Zürich	95	120	115	90—100	100	60	22-23	-	1.80	1.60	120	21	171/2	16 11-12	10 10	5	4	_		23.— 12—13.—	25.— 14—15.—
Zug	85-95	90—130	90—110	90	90	60	20	10	1.70	1.55-1.60	120	18	16	11-12	10	4	4.	_	_	12-15	14-10
	I	1	1				1		1					1		l				l .	