

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: 19.01.2026

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

N^o 49.

Abonnement

Für die Schweiz
1 Monat Fr. 1.25
2 Monate „ 2.50
3 Monate „ 3.50
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.—

Für das Ausland:

(inkl. Postzuschlag)
1 Monat Fr. 1.60
2 Monate „ 3.20
3 Monate „ 4.50
6 Monate „ 8.50
12 Monate „ 15.—

Vereins-Mitglieder
erhalten das Blatt
gratis.

Inserate:

8 Cts. per 1spaltige
Millimeterzeile oder
deren Raum. — Bei
Wiederholungen ent-
sprechend Rabatt.
Vereins-Mitglieder
bezahlen 4 Cts.
netto per Millimeter-
zeile oder deren
Raum.



Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers.

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

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Reclame“ à Lucerne
Verantwortlich 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 hiermit die Trauer-Anzeige,
dass unser Mitglied

Herr Leo Enzmann

Hotel und Kurhaus Fühlhü im Entlebuch

nach langer Krankheit, im 47. Lebens-
jahre gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
F. Morlock.

Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule
sind eingegangen und werden hiermit quittiert
und bestens verdankt:

Von Familie Danioth 1 unausgeloster Anteil-
schein. Fr. 100

Der Kassier des Tschumi-Fonds:
J. Bolter, Hotel Victoria, Zürich.

Neujahrsgratulations.

Seit 1894 hat sich unter unsern Mitgliedern
die praktische Sitte eingebürgert, sich durch
Leistung eines freiwilligen Beitrages an die
Fachliche Fortbildungsschule von den zere-
monialen Neujahrsgratulations zu entbinden. Diese
Gaben fliessen dem Tschumi-Fonds zur Er-
haltung und Förderung der Fachschule zu
und laden wir unsere Herren Kollegen ein,
einen beliebigen grossen oder kleinen Beitrag zu
gunsten dieses Fonds an die Redaktion der
„Hotel-Revue“ in Basel einzusenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht
und betrachten sich diese damit von der Ver-
sendung von Neujahrsgratulationskarten entbunden.
Zürich, den 1. Dezember 1907.

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

Souhais de Nouvelle-Année.

Depuis 1894 nos Sociétaires se sont accou-
tûmes à se libérer de l'usage cérémonieux des
félicitations du Jour de l'An moyennant le verse-
ment volontaire d'un montant quelconque à
l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés
au Fonds Tschumi 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'„Hotel-
Revue“ toute somme qu'il leur plaira d'offrir en
faveur de cette nouvelle institution.

Les noms des donateurs seront publiés dans
l'organe 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.

Zürich, le 1^{er} décembre 1907.

Société Suisse des Hôteliers.

Le président: F. Morlock.

Bis zum 6. Dezember eingegangene Beiträge:

Sommes versées jusqu'au 6 décembre:

Hr. Balzari F., Hotel Métropole, Mailand . . .	20
„ Elwert P., Hotel Grande-Bretagne, Mailand . . .	20
„ Erne M., Hotel Schrieder, Basel . . .	10
„ Flück C., Basel . . .	20
„ Kraucht C., Hotel Baur au Lac, Zürich . . .	20
„ Lichtenberger C., Hotel Royal St. Georges, Interlaken . . .	15
„ Morlock F., Zürich . . .	20
„ Otto P., Hotel Victoria, Basel . . .	20
Tit. Società anonima Spatz, Grand Hôtel de Milan et Hotel Comercio, Mailand . . .	20
H.H. Spillmann & Söckert, Hôtel du Lac, Luzern . . .	20
Hr. Tschumi J., Hôtel Beau-Rivage, Ouchy, 3 gelos'e Anteilscheine . . .	300

Die Verkehrsbureaux und die
Hotelpropaganda.

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

Gefährliches Spiel ist es, wenn ein Verkehrs-
bureau Zirkulare an die Hotels verschiebt, in denen
es heisst, dass das Bureau eine Anzahl Fächer
eingesetzt 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 ange-
legen sein lassen werde, die betr. Hotels
so oft als möglich zu empfehlen. Das will
also heissen, wer uns seinen Oublos 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 ge-
wünschte Wirkung haben.

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 zuhanden der
kürzlich in Solothurn stattgehabten 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
seiner Rayons zur Sammlung von Hotel-
empfehlungen 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;
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 Öffentlichkeit
zu treten. Wenn obiger Fall nun dazu beiträgt,
das System der Hotelpropaganda in den Ver-
kehrsbureaus 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, 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 Einführung 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 können.

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 Ver-
zeichnis 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 der-
artiges System der Verbreitung von Hotelpro-
spekten einzuschreiten, hatten wir deshalb auch
keine Veranlassung.

Etwas anderes ist es mit dem Verzei-
chis selbst; dieses schien uns von Anfang an
nicht einwandfrei und wiederholt haben wir
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 Auf-
zahlung, unserer Ansicht nach, den Fremden
nicht nur nicht gedient ist, sondern die ihnen
ein total falsches Bild von der schweizerischen
Hotellerie geben. Auch wird, wie dies in Solothurn
richtig betont wurde, das Kind nicht
beim richtigen Namen genannt, indem das Ver-
zeichnis den Titel führt: Hotels, Pensionen und
Sommerwohnungen der Schweiz, währenddem
wesentliche Fremdenplätze mehr als mangelhaft
oder aber gar nicht darin vertreten sind; so
z. B. Zürich mit einem Hotel (dessen Existenz
selbst den in Solothurn anwesenden Zürichern
nicht bekannt war) und Schaffhausen gar nicht.
In dieser Beziehung ist das System des Verkehrs-
bureau Basel entschieden verbesserungswürdig.
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 Vor-
ort war der Meinung, dass ein Privater sich
die Herausgabe eines solch lückenhaften Ver-
zeichnisses erlauben dürfte, nicht aber ein offi-
zielles Institut.

Wie alles auf dieser Welt seine Nachahmer
findet, so auch hier. Wenn aber zwei das
selbe tun, so ist es gewöhnlich nicht dasselbe,
und so ist denn aus diesem praktischen System
mehr und mehr die geschäftliche Seite heraus-
gewachsen, gegen welche nun Front gemacht
werden soll.

Es hat gewiss sein Gutes, wenn den Hote-
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. Bureau verlegt
wird; dann handelt es sich nicht mehr um Mit-
glieder, sondern um zahlende Kunden, deren
Beiträge als ausserordentliche Einnahme des
Bureau gelten. Wir wollen nun zur Ehre der
Verkehrsbureaus gerne annehmen, dass diese
zahlenden 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 diese
Prospekte dem Bureau übergeben hat, eben dieses
eine in den Vordergrund tritt, und zwar viel-
leicht 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 ab-
leiten, denn es ist geschäftlich, und mehr noch, es
ist menschlich. Unsere Briefkastennotiz richtete
sich auch nicht gegen eine solche Handlung,
sondern dagegen, dass in den Zirkularen an die
Hotels diese Handlung als eine absichtliche
herbeigehoben wird, um damit einen Druck
auf den Empfänger auszuüben.

Was aber, wenn alle in der Schweiz be-
stehenden Verkehrsbureaus, es dürften etwa 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 grösseren oder kleineren Oublos
entrichten. Ob die ihm dafür 50 mal angebotene
Gegenleistung als Äquivalent 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 hierin ein Grund mehr, mit dem
System überhaupt abzufahren; denn es wider-
spreche den Grundsätzen, auf welchen seiner
Zeit der Verband schweiz. Verkehrsvereine
aufgebaut worden sei.

Nun ist aber noch ein anderer Punkt, der
ebenso sehr in die Waagschale fällt und der in
Solothurn ebenfalls ins richtige Licht gestellt
wurde, nämlich, dass es dem einen 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 Verkehrsbureaus mit
Jahresbeiträgen engagiert seien. Also Konkur-
renz unter den verschiedenen Bureau. 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 seinem
Wirkungskreis sein Möglichstes tut und bei
der Ausschau nach Subsidien den andern Ver-
einen nicht ins Gehege kommt, dann werden
Reibungen, wie sie in Solothurn vorgekommen,
verschwinden. Unsere Hoteliers aber werden
die diversen 20 Fr.-Stücke, die ihnen allsinn
verbleiben, nicht brach liegen lassen, sondern sie
zum selben Zweck verwenden im eigenen Ver-
kehrsbureau, 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. Herr

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

Emonet hat offenbar ein sehr grosses Material zur Verfügung gehabt, ihm stunden wohl die Fachleute des Rhonetals 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 enthalten 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 eingerechnet die Chalets, die Villen und die verschiedenen Alpenklubbütten, die alle zusammen, ungefähr 500 Personen beherbergen können. Dagegen sind die Hospize am Simplon und am Grossen Sankt Bernhard, sowie die beiden Sanatorien in Clermont und 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, bzw. 1,833 Betten; ihnen folgt der Bezirk Siders mit 1,508 Betten, 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 Bettenzahl unter den Kantonen den vierten Rang ein; er wird nur von den Ständen Bern, Graubünden und Waadt übertroffen; rangiert somit noch vor Luzern, Tessin und Genf. Die Bettenzahl hat sich im Wallis von 1860—1894 zum erstenmal und von 1894—1907 zum zweitenverdreifacht.

Einige Stationen haben sich mit einer wunderbaren 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.

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 Hotel 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 Aufschwund 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.

Im Bezirk Siders konzentriert sich der Fremdenverkehr, und somit die Hotels und Pensionen, auf die hochgelegenen Stationen Montana, Crans, Vissoie, Chaudol, St. Luc, Grimentz und Zinal.

Im Bezirk Entremont ist Champex der wichtigste 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 Höhe zwischen 375 und 3,136 Meter über dem Meeresspiegel. Die Mehrzahl befindet sich zwischen 1,200 und 1,500 Meter, nämlich 39 Hotels, und von 1,600—1,700 Meter treffen wir 30 Hotels an. Der grösste Teil der Hotels hat eine Bettenzahl zwischen 21 und 50; 34 Hotels haben über 100 Betten, und zwar begeben 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 350 auf.

Herr Emonet gibt die Totalerlöse 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 12 1/2 %.

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 Berghöfen der Dienst fast ausschliesslich von Frauen besorgt wird.

Wie man sieht, sind die Zeiten vorüber, wo Töpler, als er anno 1842 mit seine Schülerschär nach Zermatt kam, nicht einmal genügend Schlafstellen vorfand.

Herr Emonet schliesst seine Arbeit mit dem Hinweis, dass das Hotelwesen mit der Zeit der wichtigste Faktor im Wirtschaftsleben des Kantons 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 fromagère en France*) erscheinen lassen, der auch in der Schweiz interessieren dürfte, werden doch oft schweizerische Verhältnisse zum Vergleich herangezogen.

Schon die Alten rühmten den gallischen und helvetischen Käse; so soll der Greyzer aus dem alten Gallien stammen. Im Mittelalter herrschte, bis in die Neuzeit hinein, die Familienwirtschaft, grosse Massen alten Käses wurden oft im Hause aufbewahrt und wohl auch den Töchtern als Mitgift übermachtet. Jean Bart soll zu Ludwig XIV. gesagt haben: „Sire, il n'y a pas de bon diner sans fromage“, und Talleyrand, ein berühmter Gourmet, nannte den Käse 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: „Un diner sans fromage est comme une belle femme qui n'aurait qu'un œil.“

Nach Du Bled behauptet die französische Käseindustrie immer noch den Weltrekord, was die Berühmtheit, Feinheit und Varietät der Produkte betrifft. 1903 erfolgte eine grosse offizielle Enquete über die französische Milchwirtschaft. Es werden daję nach Herstellungsmethode und Qualitäten sieben grosse Käsearten unterschieden, von denen hier nur die berühmtesten kurz erwähnt seien. Da sind einmal die sog. „fromages affinés à croûte 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 ersetzt; die Bauern verkaufen ihre Milch direkt an den Fabrikanten oder an Zwischenhändler; diese Industrie hat das Schafschaf 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 hereinbrach, musste er flüchten und fand in Camembert bei einem Landwirt Harel Unterschlupf, bis der religiöse Frieden wieder hergestellt war. Der Pfarrer teilte zum Dank der braven Bäuerin Marie-Fontaine Harel sein Käse Rezept mit. Sie verkaufte die neuen Produkte im nahen Städtchen Argentan, wo die Feinschmecker sich bald darum stritten. 1798 wurde in jener Stadt schon ein Dépôt 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 jeder Gegend eine weltberühmte Käseindustrie.“

Ähnliche Käse, nur mit dem Unterschied, dass die Rinde gewaschen wird, werden im Norden und Osten hergestellt, so der Pont l'Évêque 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 Nachfolgern mehrmals erneuert worden. 1550 gewährte das Parlament von Toulouse den Leuten von Roquefort das Alleinrecht der 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 Larcas weiden. 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; gewisse Gegenden der Lozère, des Gard, Hérault und Tarn, sogar Korsika 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 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. In der Auvergne, den Hochalpen und der Isère werden vorzüglich Käse nach der Roquefort-Methode, aber hauptsächlich mit Kuhmilch, hergestellt; die wichtigsten sind der Mont d'Or, Sassenay und Septmoncel. 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 Dorf- oder Talschaft ein- bis zweimal wöchentlich nach Roquefort, gehören doch die besteingrichtungen und grössten Käseereien den dortigen Grossfabrikanten. 326 *laiteries* ergaben das letzte 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 aus den Preislisen der Pariser Zentralhallen vom Jahre 1904. Darnach erzielten 100 kg Roquefort 200—220 Fr., Gruyère (Greyzer und Emmentaler Qualität) 180—200 Fr., gewöhnliche Schweizer 170—185 Fr. und die Käse der *Franchise-Conté* 150—170 Fr. Die Roquefortindustrie hat denn auch im 19. Jahrhundert gewaltige Dimensionen angenommen. 1670—1789 schätzte man die durchschnittliche Jahresproduktion auf ca. 100,000 kg, 1830 auf 800,000, 1850 schon auf 1,400,000, 1888 auf 5, 1892 auf 6, 1900 auf 6, 1904 auf 12 auf mindestens 7 Millionen Kilogramm, die 14 Mill. Fr. repräsentieren. In den Fabriken von Roquefort sind 2500 Menschen angestellt; 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; es heisst gleichen Schritt halten mit der Wissenschaft. Gibt es doch viele Bastarde und Nachahmungen, französische und ausländische; dazu rechnet Du Bled sogar unseren lieben grünen Schabzieger des Glarner Ländchens.

Von geradezu vitaler Bedeutung ist die Käseproduktion für die *Franchise-Conté* geworden. Nach dem 30jährigen Kriege war diese spanische Provinz fast eine Wüste dank dem erbitterten Widerstand, den sie den Eroberungsversuchen Richelieus entgegensetzte. Dann nahm man energisch die Wiederbevölkerung an die Hand und zog zu diesem Zwecke Sonnen 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 *Franchise-Conté* werden von Du Bled darum stets dem Greyzer beigezählt. Er wird in 12 Departementen hergestellt, vor allem Doubs, Jura, Haute-Saône und Savoyen, im ganzen ca. 25—26 Millionen Kilogramm, im Wert von 40 Millionen Franken dargestellt. 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 Landwirtschaft eine grosse Zukunft verbürgt; sie trägt mehr ein als die Fleischproduktion und drängt sie immer mehr zurück. Jetzt ist das Schweizer Vieh noch besser, vor 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 *Franchise-Conté* darstellen. Du Bled hat nach dem Vorbild der Schweizer Käseerschulen in seinem Heimatdepartement Haute-Saône ähnliche Institute geschaffen; immer wieder ermahnt er seine Landsleute, die erprobte Emmentaler Fabrikation nachzuziehen und die französische Routine aufzugeben.

Nicht am wenigsten interessant ist zum Schluss der kurze Überblick dieser Franzosen über die Weltkäseproduktion. Fast überall macht die Käseerzeugung rapide Fortschritte. In den skandinavischen Ländern, namentlich in Dänemark, in Italien, in Deutschland, in Amerika, erstet 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 Wiesenründe mit ihren riesigen Viehherden mussten in der neuen Welt eine Grossindustrie schaffen. Seit 1861 besteht in Wallhill (Staat New-York) eine kolossale Zentralkäseerei mit heute 8000 Succursalen. Allerdings haben die Amerikaner noch nichts Originelles geschaffen, sie begnügen sich vorläufig mit der Nachahmung (*contre-façon*) 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.)

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett						Milch, Butter und Käse						Brot		Eier		Kartoffeln				Brennholz	
	Ochsenfleisch	Kalb-fleisch	Schweinefleisch	Speck	Schweine-schmalz	Nieren-fett	Milch ganze	Milch halbe	Tafel-but-ter	Süsse Butter in Ballen	Emmen-talerkäse	I. Qualität	II. Qualität	einheimische	im-portierte	I. Qualität	II. Qualität	Tannenholz	Buchenholz			
	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 Ster	1 Ster			
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Fr.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Fr.	Fr.			
Aarau . . .	90	120	110	150	110	60	22	—	1.80	1.40	120	21—22	19—20	15	10	5	3.50	—	14.50			
Altordorf . .	85	100—120	100	90	90	60	20	—	1.50	1.40—1.45	110	15	13 1/2	12	12	5	3.75	—	12.50			
Basel . . .	85—90	90—140	100—110	120	85—90	65	22	—	2.00	1.40	120—130	16	14	12—13	11	6—6 1/2	4.00	5	3.50			
Bern . . .	90—100	100—120	120—130	90—120	100	70—80	23	—	1.60	1.50	120	19	16	10	9	3—3 1/2	3.25	3	15.50			
Biel . . .	90	110—120	110	110	90—100	60—70	21	—	1.70—1.80	1.40—1.50	120	18	12 1/2	13	11	4	3.50	3	12—13.50			
La Chaux-de-Fonds	90—95	110—120	120	110	100	60	23	—	1.70	1.60	120	19	16	12	10	4	3.75	3 1/2	15.50			
Chur . . .	95	120	110	110	100	60	22	—	1.80	1.55	120	20	18	12	10	5	4.50	4 1/2	17.00			
Frauenfeld . .	95	120	120	110—120	100	60—80	21	05	1.70	1.50	120	18—20	16—17 1/2	11	9	5	3—3.50	—	14.50			
Freiburg . . .	85—95	110—120	100—120	100—110	100	70—80	20	10	1.70	1.50	120	19	17 1/2	12	—	5	2.50	4	13.50			
Genève . . .	80—95	100—110	125	100	100	60	25	—	1.55—1.6	1.45—1.50	120	16	17 1/2	15	12 1/2	11 1/2	7 1/2	—	17—22			
Glarus . . .	95	120	100	100	100	50	22	—	1.70	1.60	110	25 1/2	20 1/2	13	11	6	4.00	—	15.00			
Herrisau . . .	95	120	110	100	100	60	22	—	1.70	1.55	110	24	18 1/2	12	10	6	5.00	—	17.00			
Lausanne . . .	85—90	85—120	100—120	95—115	100—120	60—80	22—24	10—15	1.80—1.55	1.60—1.80	140—150	18 1/2	18	12—13	8—10	4 1/2—5 1/2	4.50—5.50	4—5	15—16			
Liestal . . .	90	100—110	100—110	120	100	60	20—22	18—20	1.75	1.50	120	20	18	12	10	5	3.50	—	17.00			
Le Locle . . .	85	120	120	120	90	60	22	—	1.80	1.60	120	17	16	11	10	5	4.00	4	3.50			
Lugano . . .	80	100	100	100	90	60	20—22	—	1.75	1.60	110	17	15	14	12	5	4.00	4	12.50			
Luzern . . .	90	120	110	90	90	70	22	—	1.80	1.35	120	17 1/2	16 1/2	12	11	4 1/2	4	3 1/2	14.50			
Neuenburg . .	90—100	120	110	100	90	70	20	—	1.80	1.50	120	17	15	12	11	—	—	2.75	15.50			
Sarnen . . .	85—90	80—120	100—110	90	95	60—70	20	—	1.50	1.40—1.50	110	25	15	11	—	5	3.80	—	8—10			
Schaffhausen .	95	120	110	110—120	100	60	22	20	1.80	1.45	120	20	18	10 1/2	9 1/2—10	4	3.50	3 1/2	14.00			
Sitten . . .	85	90	100	100	80	70	25	—	1.40	1.30	110	20	17 1/2	10	9	6	5.00	5	4.50			
Solothurn . . .	90	110—120	100—110	110—120	80—90	70	20	—	1.60	1.40	120	20	17 1/2	11	—	3	3	2 1/2	2.50			
Schwyz . . .	90	100—130	100	80	90	70	19	—	1.60	1.50	110	18 1/2	17	11	11	5	4.50	—	13.50			
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			
St. Immer . .	95	125	120	110	110	60	20	—	1.60	1.50	120	17	15	12	10	3 1/2	3.50	—	16.00			
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	14.00			
Winterthur . .	95	125	120	90	100	60	22	—	1.80	1.70	120	19 1/2	17 1/2	15	10	5	3.80	4	3.50			
Yverdon . . .	90	90	100	95	95	70	22	10	1.80	1.60	90—100	18	16	10	8	2 1/2	2.50	2	2.25			
Zürich . . .	95	120	115	90—100	100	60	22—23	—	1.80	1.60	120	21	17 1/2	16	10	5	4.00	—	23.00			
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	4.00	—	12—13			