

**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>**

BASEL, den 7. Dezember 1907.

BALE, le 7 Décembre 1907.

N° 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. Portozuschlag)  
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.

Inscriere:

8 Cts. par 1 spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

# Schweizer Hotel-Revue



## REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des  
Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16 me Année

Erscheint Samstags,  
Parall. le Samdi.

Organ et Propriété de la  
Société Suisse des Hôteliers.

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

Inschriften-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-Reklame“ 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 Flühli im Entlebuch

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

Indem wir Ihnen lieben Kenntnis  
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen  
ein liebvolles 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 Danoth 1 unausgelöster Anteil-  
schein: ..... 100 Fr. 100  
Der Kassier des Tschumi-Fonds:  
**J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.**

### Neujahrsgratulationen.

Seit 1894 hat sich unter uns Mitgliedern  
die praktische Seite eingebürgert, sich durch  
Leistung eines freiwilligen Beitrages an die  
Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen  
Neujahrsgratulationen zu entbinden. Diese  
Gaben fließen dem Tschumi-Fonds zur Er-  
haltung 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  
„Hotel-Revue“ in Basel einzuzenden.

Die Spender werden im Organ veröffentlicht  
und betrachten sich diese damit von der Versen-  
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 versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons seront versés à 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 exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Zürich, le 1<sup>er</sup> 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 Metropole, Mailand	20
Hr. Böckli, Hotel Grand-Bretagne, Mailand	20
Hr. Emonet, Hotel Schrider, Basel	10
Hr. Flück C., Basel	20
Hr. Knacht C., Hotel Baur am See, Zürich	20
Hr. Lichtenberger C., Hotel Royal St. Georges, Interlaken	15
Hr. Morlock F., Zürich	20
Otto P., Hotel Victoria, Basel	20
Tit. Soc. anonyme Spatz, Grand Hôtel de Milan et Hotel Commercio, Mailand	20
HH. Spillmann & Sickerl, Hotel du Lac, Luzern	20
Hr. Tschumi J., Hotel Beau-Rivage, Ouchy, 3 gelöste 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 Verkehrsbureau Zirkulare an die Hotels vorschickt, in denen heißt, dass das Bureau eine Anzahl Führer eingerichtet habe zur Aufnahme und Abgabe von Hotelkarten und -prospekt gegen Entrichtung einer Gebühr von 20 Fr. pro Jahr, und dass das gesamte Bureaupersonal es sich angelegen sein lassen werde, die betr. Hotels so oft als möglich zu empfehlen. Das will ebenfalls werden, wer einen Obolus entrichtet, der umso mehr ist, als die anderen Obolus entrichten, der umso weniger ist, als die anderen Obolus entrichten. Für ein Verkehrsbureau ist das nicht ein gefährliches, sondern auch verwerfliches Spiel. Diese diskrete Audeitung dürfte wohl befriedigen Orts die gewünschte Wirkung haben.

Das Interessante an der Sache ist nun, dass dasjenige Verkehrsbureau, welches uns zu dieser Warnung Veranlassung gab, die Briefkastennotiz nicht beachte, wohl aber das Verkehrsbureau Chur, welche daraus einen Antrag zuhanden der kürzlich in Solothurn stattgehabten Delegiertenversammlung des Verbands schweiz. Verkehrsvereine schmiedete, sodass die Wirkung, die wir von der Briefkastennotiz erwarteten, nun ein viel grösseres und allgemeinere sein wird.

Schon letztes Jahr versandte ein anderes Verkehrsbureau Zirkulare an Hotels außerhalb seines 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. Zirkularen veranlasst, mit der Frage an die Oeffentlichkeit zu treten. Wenn obiger Fall nun dazu beiträgt, dass das System der Hotelpropaganda in den Verkehrsburäus 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 diesen richtet sich hauptsächlich der Antrag von Chur — angefangen, Propagandamaterial von Hotels außerhalb seinem Wirkungskreise 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 möglichstentsprechen 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 Verzeichnis eingesandt, um dem Fragersteller 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 Hotelprospekt einzuschreiten, hatten wir deshalb auch keine Veranlassung.

Etwas anderes ist es mit dem Verzeichnis selbst; dieses schien uns von Anfang an nicht einwandfrei und wiederholt haben wir versucht einzukommen. Was uns in erster Linie nicht einleuchtete wollte, das war die grosse Anzahl kleiner Geschäfte, welche nicht unter den Begriff Hotel fallen, sondern eher kleine Landgästehäuser 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 Hotelerei 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 Sennenhöfe der Schweiz, während die Wohnungen und Ferienwohnungen der Schweiz, während wesentliche Fremdenplätze mehr als mangelfhaft oder aber gar nicht darin vertreten sind; so z. B. Zürich mit einem Hotel (dessen Existenz selbst den in Solothurn anwesenden Zürcher nicht bekannt war) und Schaffhausen gar nicht. In dieser Beziehung ist das System des Verkehrsburäus Basel entschieden verbessernbedürftig. Ferner würde es, wie in Solothurn ebenfalls betont wurde, besser den Titel führen: Verzeichnis von Hotels und Pensionen, deren Prospekte vom Verkehrsburäus Basel zu haben sind. Der Vorort war der Meinung, dass ein Privater sich die Herausgabe eines solch lückenhaften Verzeichnisses erlauben dürfe, nicht aber ein offizielles Institut.

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

Es hat gewiss sein Gutes, wenn den Hoteliers, in ihrer Eigenschaft als Mitglieder des Verkehrsvereins ihres Ortes, Gelegenheit geboten wird, ihre Geschäftskarten und Prospekte im Verkehrsburäus aufzulegen; denn 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 Mitglieder, sondern um zahlende Kunden, deren Beiträge als ausserordentliche Einnahme des Bureaus gelten. Wir wollen nun zur Ehre der Verkehrsburäus gerne annehmen, dass diese bezahlenden Kunden nicht nach der Höhe ihrer Beiträge eingeschätzt und demgemäß bei 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 Handlungswise zwar kein Vergehen ableiten, 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 Hergehoben wird, um damit einen Druck auf den Empfänger auszuüben.

Was aber, wenn alle in der Schweiz bestehenden Verkehrsburäus, es dürfen etwa 50 an der Zahl sein, dieses rein geschäftliche System der Hotelpropaganda einführen wollten? Dann müsste jedes Hotel, wenn es den Konkurrenzgeschäften gegenüber nicht zurückstehen wollte, 50 mal seinen grösseren oder kleineren Obolus entrichten. Ob die ihm dafür 50 mal angebotene Gegenleistung als Äquivalent für die Auslagen gelten könnte, lassen wir dahingestellt sein.

In Solothurn wurde zwar besonderes hervorgehoben, dass die kleinen Verkehrsburäus nicht in der Lage seien, dieses System nachzuhahmen, 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 ebenso sehr 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 Verkehrsburäus mit Jahresbeiträgen engagiert seien. Also Konkurrenz unter den verschiedenen Buräus. 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 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 verbleiben, nicht brach liegen lassen, sondern sie zum selben Zweck verwenden im eigenen Verkehrsverein, wo sie nicht minder gut angelegt werden soll.

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 veröffentlicht, 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 ein auf den Umstand zurückzuführen, dass Herr Emonet die ganze Schweiz in Betracht gebracht und 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 standen wohl die Fachleute des Rhônetales 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 eingegriffen 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 beiden Sanatorien in Clermont und Montana-sur-Sierre mit eingerechnet.

Der Bezirk Vise (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 erste 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 Städten 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 zweiten verdoppelt.

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 und begrieffen, 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 derer 8. Eines derselben, das Hotel Gornegrat, 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 Aufschwung und zählt bereits 19 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, Chandolin, St. Luc, Grimentz und Zinal.

Im Bezirk Entremont ist Champex der wichtigste Fremdenplatz, dann kommt Fionnay.

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 Höhenlage 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 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 350 auf.

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 entspricht bei 40 Millionen investiertem Kapital einer Bruttorendite von 12%.

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 kum, 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 Greyerzer 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 übertragen. Jean Bart soll zu Ludwig XIV. gesagt haben: „Sire, il n'y a pas de bon dîner 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 dîner sans fromage est comme une belle femme qui n'auroit 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 Enquête über die französische Milchwirtschaft. Es werden da je nach Herstellungs-methode und Qualitäten sieben grosse Käsearten unterschieden, von denen hier nur die berühmtesten kurz erwähnt seien. Da sind einmal die sog. „fromages affins à croûte non lavée“. Die bekanntesten dieser Produkte sind der Brie, der Camembert und der 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 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 hereinbrach, musste er fliehen 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 Käserezept 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 verheiratheten sich und erhielten das Rezept zur Mitgift, auf diese Weise wurde es bald bekannt und so entstand in jener Gegend eine welberühmte Käseindustrie.“

Aehnliche 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 Guille 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 Dorfchen 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 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 Larzac weideten. Als man 1850 grosse Kellerei-Neubauten errichtete, wurde die Produktion dadurch vierfacht. Die grossen Fabrikanten schickten nun ihre Käse nach allen Weltteilen. Ja, an dieser Produktion sind auch schon eine Anzahl benachbarter Departemente beteiligt; gewisse Gegendengen 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 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 vorzügliche Käse nach der Roquefort-Methode, aber hauptsächlich mit Kuhmilch, hergestellt; die wichtigsten sind der Mont d'Or, Sassenage und Septmoncel. Im Jahre 1906 produzierten im Roquefortgebiet 521.330 Milchschafe 333.000 hl Milch; dazu tritt 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 gehalten, 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 bestieger-richteten und grössten Käserien den dortigen Grossfabrikanten. 326 *laiteries* ergaben das letzte Jahr in den verschiedenen Departementen zusammen 318.716 hl Milch; dazu tritt der Ertrag von 19.646 hl, die in den Bauernhöfen (*fermes*) erzeugt wurden. Dieses Total von 338.362 hl diente zur Herstellung von 82.000 Meterzentrums 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 Preislisten der Pariser Zentralhallen vom Jahre 1904. Darnach erzielten 100 kg Roquefort 200–220 Fr., Gruyère (Greyerzer und Emmentaler Qualität) 180–200 Fr., gewöhnlicher Schweizer 170–185 Fr. und die Käse der *Franche-Comté* 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 1.892 auf 6, 1900 auf 6 $\frac{1}{2}$  und jetzt 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 sehr arme Gegend, 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 Schäziger des Glarner Ländchens.

Von geradezu vitaler Bedeutung ist die Käseproduktion für die *Franche-Comté* geworden. Nach dem 30jährigen Kriege war diese spanische Provinz fast eine Wüste dank den erbitterten Widerstand, den sie den Eroberungsversuchen Richelieu entgegensezten. Dann nahm man energisch die Wiederbevölkerung an die Hand und zog zu diesem Zwecke Senner 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-Saône und Savoyen, im ganzen 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 Sennerreien sind die Voraussetzungen 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 *Franche-Comté* darstellen. Du Bled hat nach dem Vorbild der Schweizer Käserieschulen in seinem Heimat-departement Haute-Saône ähnliche Institute geschaffen; immer wieder ermahnt er seine Landsleute, die erprobte Emmentaler Fabrikation nachzuhahmen und die französische Routine aufzugeben.

Nicht am wenigsten interessant ist zum Schluss der kurze Überblick dieses Franzosen über die Weltkäseproduktion. Fast überall macht die Käseerzeugung rapide Fortschritte. In den skandinavischen Ländern, namentlich in Dänemark, in Italien, in Deutschland, in Amerika, erstellt der Schweiz und Frankreich eine gewaltige Konkurrenz. Kanada betreibt schon eine Käsewirtschaft ganz grossen Stils, ebenso die Vereinigten Staaten. Überall werden Spezialschulen gegründet; die gewaltigen Wiesengründe mit ihren riesigen Viehherden müssten in der neuen Welt eine Grossindustrie schaffen. Seit 1861 besteht in Walhill (Staat New-York) eine kolossale Zentralkäsefabrik mit heute 8000 Succursalen. Allerdings haben die Amerikaner noch nichts Originelles geschaffen, sie begnügen sich vorläufig mit der Nachahmung (*confé-aison*) 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			
	Ochsen-fleisch 1/2 kg.	Kalb-fleisch 1/2 kg.	Schweine-fleisch 1/2 kg.	Speck 1/2 kg.	Schweine-schmalz per Liter	Nieren-fett 1/2 kg.	Milch ganze per Liter	Milch halb-e per Liter	Tafel-butter in Ballen	Süss-Butter per Liter	Emmen-taler-käse 1/2 kg.	1. Qualität 1/2 kg.	II. Qualität 1/2 kg.	einheimische Portionierte per Stück	im-ported per Stück	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	Cts.	Fr.	
Aarau . . . .	Cts. 90	Cts. 120	Cts. 110	Cts. 120	Cts. 110	Cts. 60	Cts. 22	—	1.80	1.40	Cts. 120	21/22	19/20	15	10	5	3.50	—	—	14.50	18–18.50			
Altendorf . . . .	88	100–130	100	90	90	60	20	—	1.50	1.40–1.45	110	15	13/4	12	12	5	3.75	—	—	12.—	15.—			
Basel . . . .	85–90	80–140	100–110	100	85–90	90	45	22	—	2	1.40	120–130	10	14	12/13	11	0–6 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	5	3.50	—	—		
Bern . . . .	90–100	100–120	120–130	90–120	100	70–80	—	—	1.60	1.50	120	19	16	3/4	10	3/2	3.25	3	3.—	15.50	17.—			
Biel . . . .	90	110–120	110	110	90	60–70	91	—	1.70–1.80	1.40–1.50	120	19	12/13	10	11	4	3.75	3 $\frac{1}{2}$	4 $\frac{1}{2}$	4	15.—			
Biel . . . .	90–95	110–120	120	120	100	60	22	—	1.70	1.60	120	19	18	13	11	5	3.—	—	—	14.50	15.50			
Chur . . . .	95	130	110	110	100	70	23	—	1.80	1.55	120	20	18	12	10	5	4.50	4 $\frac{1}{2}$	4	12.—	17.—			
Fränenfeld . . .	95	120	120	110–120	100	60–80	21	05	1.70	1.50	120	19	17 $\frac{1}{2}$	11	9	5	3–3.50	—	—	14.50	17.—			
Freiburg . . . .	85–95	110–120	100–120	100–120	100	70–80	20	10	1.70	1.50	120	17 $\frac{1}{2}$	16	17 $\frac{1}{2}$	11	5	2.50	4	2.—	13.50	19.50			
Genf . . . .	80–95	100–110	110–120	100	100	100	25	—	1.55–1.6	1.45–1.50	120	17 $\frac{1}{2}$	16	15 $\frac{1}{2}$	11	5	2.50	4	2.—	17.—	21.—			
Glarus . . . .	95	120	100	100	100	50	22	—	1.70	1.60	110	20	20 $\frac{1}{2}$	13	11	6	4.—	—	—	15.—	18.50			
Herisau . . . .	95	120	110	100	100	60	22	—	1.70	1.55	110	24	18 $\frac{1}{2}$	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	18 $\frac{1}{2}$	12–13	8–10	4 $\frac{1}{2}$ –5 $\frac{1}{2}$	4.50–5.50	4–5	4–5	15–16	18–18.75				
Liestal . . . .	90	100–110	100–110	100	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	120	60	22	—	1.80	1.60	120	17	16	10	5	4.—	4	3.50	—	—	12.50	15.—		
Lugano . . . .	80	100	100	100	90	90	20–22	—	1.75	1.50	110	17	15	14	12	5	4.—	4	4.—	—	—	—		
Luzern . . . .	90	120	110	90	90	70	22	—	1.80	1.35	120	17	15	14	12	5	5.—	4	4.—	—	—	—		
Neuenburg . . . .	90–100	120	110	110	90	60	22	—	1.80	1.50	120	17	15	12	11	4 $\frac{1}{2}$	4	3.25	—	—	14.50	16.50		
Sarnen . . . .	85–90	80–120	100–110	90–95	95	60–70	20	—	1.50	1.40–1.50	110	25	15	12	11	5	3.80	4 $\frac{1}{2}$	3.—	—	—	8–10	13–15.—	
Schaffhausen . . .	95	120	110	110	110	60	22	—	1.80	1.45	120	20	18	10 $\frac{1}{2}$	9 $\frac{1}{2}$ –10	4	3.50	3 $\frac{1}{2}$	3.—	—	—	13.50	17.50	
Sitten . . . .	85	90	100	100	80	70	25	—	1.40	1.30														