Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 16 (1907)

Heft: 49

Artikel: Die französische Käseproduktion

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523272

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: 02.12.2025

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

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 Mitch-wirtschaft. 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.

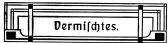
(Gesammelt und zusammengestellt von C. Zuppinger, städtischer Polizeidirektor in St. Gallen.)

	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 .	

Ausfuhr geht fast ganz nach England; die feine Klientele bleibt indessen auch dort dem fran-zösischen Käse treu.

zösischen Käse treu.

Grosse Anstrengungen macht Deutschland.
Man lässt Vieh und Käse aus der Schweiz
kommen; man studiert die schweizerische
Methode und ahmt sie nach. Man ahmt dort
überhaupt alles nach; nur mit dem Roquefort
ist dies bisher noch nicht gelungen. Immerhin
geht die französische Käseausfuhr nach Deutschland zurück dank dieser zunehmenden Geschicklichkeit der deutschen Nachahmung.

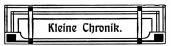


Hygienische Eigenschaften der Gemüse. Spinat soll eine direkte Einwirkung auf die Nieren haben, ebenso der Löwenzahn, grün genossen. Spargel reinigt das Blut und wirkt auf vermehrte Urinabsonderung, auch soll Spargelwasser zur Heilung des Rheumatismus beitragen, eine Eigenschaft, die auch der Sellerie zugeschrieben wird. Tomaten sind gut für die Leber, Lattich und Gurken wirken kühlend. Besondere medizinische Kräfte besitzen Knoblauch und Oliven, sie regen die Blutzirkulation an und vermehren die Absonderung des Speichels und des Magensaftes. Zwiebeln sind ein vorzügliches Heilmittel bei Schwächezuständen der Verdauungswerkzeuge. Die jungen Blättchen des Löwenzahns gehören zu den leichtest verdaulichen Gemüsen, das selbst auf den Krankentisch gebracht werden darf.

Fischfleisch als Nährmittel. Wenngleich

Fischfleisch als Nährmittel. Wenngleich Fischfleisch als Nährmittel. Wenngleich infolge der vorzüglichen Transportmittel heutzutage auch Seefische mehr als Nahrungsmittel benutzt werden als früher, so steht das Fischfleisch doch noch immer nicht in dem Ansehen, das es verdiente. Untersuchungen von Rosenfeld (Zentralblatt für Innere Medizin) über den Nahrungswert des Fischfleisches haben ergeben, dass man solches durchaus unterschätzt. Namentalste zu ein den Wingereffensches der Nahrungswert des Fischfleisches haben ergeben, dass man solches durchaus unterschätzt. Namentlich zeigt es sich im Eiweisstoffwechsel dem Rindfleisch völlig gewachsen. Es erzeugt dasselbe Sättigungsgefühl, und zwar auf eine ebenso lange Dauer, hat aber den Vorzug, dass es die gleiche oder unter Umständen sogar eine bedeutend geringere Menge von Harnsäure hervorruft als das beste Rindfleisch, aber trotzdem die gleichen Kraftleistungen ermöglicht. Das Fischfleisch muss also ein vollwertiges, dem Rindfleisch gleichwertiges Nahrungsmittel für den Haushalt des bürgerlichen Lebens, für den athletischen Sport und auch für die Truppen des Heeres und der Marine angesehen werden. Gerade die Eigenschaft, dass eine stark verminderte Harnsäureausscheidung bei dem Genusse des Fischfleisches eintreten kann, gibt Veranlassung, einen Vergleich in dieser Beziehung mit der Nahrung der Vegetarier aufzustellen. Haig hält es für einen Vorzug der

lezteren, dass bei den grossen Distanzmärschen die Ueberlegenheit der Anhänger einer fleischlosen Kost darin beruhte, weil durch geeignete Mittel das Blut am Morgen von der Harnsäure freigehalten wurde und somit eine Ermüdung ganz oder teilweise ausblieb. Es wird interessant sein, durch Untersuchungen festzustellen, wie sich die verschiedenen Fischsorten in dieser Bezighung varbalten wurde der angelichen prektische Beziehung verhalten, um auch daraus praktische Folgerungen ziehen zu können.



Spiez. Das Hotel Spiezerhof dahier soll um ein Stockwerk erhöht werden.

Leysin. Le Sanatorium anglais, construit par Société climatérique de Leysin, sera inauguré le décembre.

Bad Schinznach. Die Firma Amsler, Rilliet & hat die Direktion ihres Etablissements Herrn is Senn von Habsburg übertragen.

St. Moritz-Dorf. Das Hotel Bristol-Bahnhof, das während einiger Wochen geschlossen war, ist wieder eröffnet.

Zugerberg. Herr J. Hirschy, bisher Direktor des Hotel Vereina in Klosters, ist zum Direktor des Grand Hotel Schönfels auf dem Zugerberg ernannt worden.

St. Moritz-Bad. Das Hotel Engadinerhof erführt laut "Eng. Express" diesen Winter bauliche Ver-änderungen, indem das älteste Gebüude des Kom-plexes abgebrochen und durch einen Neubau ersetzt wird.

Schuls-Tarasp. Herr Direktor Smits, Direktor der Hotels Belvédère, Post und Park in Schuls, hat in Amsterdam das Hotel Oldenveldt käuflich etworben, das er während der Herbst- und Wintersaison betreiben wird. Für den Sommer hat Herr Smits die Direktion genannter Häuser in Schuls beibehalten.

Belgien Die Café des trois Suisses in Brüssel, An Phare in Lüttich und das Grand Hötel de l'Empereur in Ostende sind laut "Obl. Volksbl." in eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 2º, Millionen Franken umgewandelt worden. Die neue Gesellschaft übernimmt ferner die Mietverträge des Grand Hötel und des Café Charlemagne in Lüttich.

Andermatt. Danioths Grand Hotel its seit 1. Dezember für den Wintersport eröffnet. Es sind zu diesem Zwecke viele innere und üssere Einrich-tungen und Verbesserungen vorgenommen worden, so die Zehrtahleizung in allen Lokalitäten des Hauses. Zugleich ist die über 2000 m² umfassende Privat-eisbahn eröffnet worden und Schlitten und Bobsleigh-bahnen vorgesehen.

pannen vorgesehen.

Bulle, An der am Montag abgehaltenen Steigerung über das Hotel Moderne wurden bei einem Auseblagspreis von 280,000 Pr. von der Freiburger Staatsbank 290,500 Fr. geboten und sie blieb damit Meisblieter. Die Erstellungskosten des aufs Modernste eingerichteten Hotels sind auf 410,009 Fr. veranschlagt. Im Juni abbin wurde der Versuch gemacht, das Etablissementin eine Aktiengesellschaft umzuwandeln, die Emission hatte aber keinen genügenden Erfolg gehabt.

Propagande de bon aloi. Une série de con-férences sur la Suisse, son histoire, ses institutions, ses mœurs. etc., est faite actuellement aux États-Unis par M. Edmond Rossier, professeur d'histoire

à la Faculté des lettres de l'Université de Lausanne. Ces séances sont très courues et très goûtées, ce qu'expliquent, d'ailleurs, l'érudition, la compétence et le beau talent d'exposition du conférencier. M. Rossier a débuté le 2 novembre à Boston; le lundi suivant, ifétait à l'Université Harward, ensuite à Philadelphie. Il doit encore parler à Princetown, à New-York, à Washington.

Washington:

Firster österreichischer Hotelierkongress. Am
Montag, den 9. ds., nimmt der erste österreichische
Hotelierkongress im Hotel Oesterreichischer Hof in
Wien, seinen Anfang. Der Kongress, dessen Hauptzweck in der Begründung des Reichsverbandess
hundert Hoteliers aus allen Teilen Oesterreichs versammeln. Die Verhandlungen beginnen Dienstag,
den 10 ds. Mittwoch, den 11, ds. erfolgt mittels
Sonderzug der elektrischen Bahn Wien-Baden eine
gemeinsame Exkursion nach Baden. Abends findet
im Stadttheater eine Festvorstellung zu Ehren der
Kongresstelinehmer statt, nach weleher die gemeinsame
Rückfahrt nach Wien erfolgt.

St. Ludwige. Das Hotel John in hier ist unter

Aongresseinenmer statt, nach weitener die gemeinsame Rückfahrt nach Wie nerfolgt.

18. Ludwig. Das Hotel John in hier ist unter
die Grossbasser gegangen, denn nach dem Beispiel
von Knopf, Brann & Compagnie, hat es sogrannte
95-Ffennig-Tage eingeführt, an welchen von einer
bestimmten Stunde an ein Einheitspreis für eine gewisse Menge von Getränken oder Speisen zu ebzahlen
ist für 36 Ffennige an letzt gegennte stutisse 21. Elaseht
1.5 Glas Psohorr oder 7 Glas Freundhier; 2.1 Flassehe
St. Pilter 1904, oder 1 Flassche Macon; 3. Lachsschnitt,
Rulbsfrikasse und Nudeln; 4. Erbesnauppe, Rheinsallar, zerlassene Butter, Kartoffeln; 5. Ginsebraten,
Sälat und Kompott; 6. Russische Eier, Kalbsbrien,
Bohnen und Obst; 7. Päté de foie gras à la ménagère usw., im ganzen 17 Nummern. Kommentar
überfülssig!

Wintersport im Engadin. Der Skiklub Al-

Bohnen und Obst; 7. Palé de foie gras à la ménagère usw., im ganzen 17 Nummern. Den Kindlub, Alpina' beabsichtigt, auch diesen Winter ein grosses St. Moritzer Skirrennen zu veranstalten (23. und 24. prina' beabsichtigt, auch diesen Winter ein grosses St. Moritzer Skirrennen zu veranstalten (23. und 24. pritzer Rennverein die grossen Pferderennen auf der Seerenhahn abhalten. Zu diesen grösseren Anlässen gesellen sich noch andere, die der Winterkurverein arrangiert, wie Eisfeste, Schlittenwettfahrten auf dem Village-Run und auf dem Dimson-Run. Der Skiklub Samaden führt einen Skikurs der "Engiadina" durch; in Sils wird ein Skiernen der "Engiadina" durch; in Sils wird ein Skiennen der "Engiadina" durch; in Sils wird ein Skiennen der "Engiadina" durch; in Sils wird ein Skiennen der "Engiadina" durch und Zuschauertrüben erstellen zu können. Die neuen Mittel werden durch Erhöhung der Kurtaxe (24. prina) den Winterbetrie eingeriet bat und Sportplätz errichtet. In Celerina ist der englische Sportklub "Public Schools Winter Sports Club" angemeldet. Sportsfeste sind vorgesehen: 13. bis 18. Januar: Internationales engadinisches Eiswettlaufen um den Wanderbecher; 6. bis 11. Januar: "The Public Schools Challenge Cup Contest". Auch in Klosters und auf der Lenzerheide werden Sportfeste von dieser Gesellschaft abgehalten.

Eine Konferenz der österreichischen Fremdenverkehrvereine tagte kürzlich im Landhause. Man beschloss, der Regierung folgende Vorschläge zu machen: Allgemeine Ermässigung der Hauszinssteuer und Forderung einer Konvertierung derselben auf längere Zeit. Höhere Abschriebungen für alle Objekte, die dem Fremdenverkehr dienen und die Industrielle Unternehmungen einergemunten Begünstigung an die Hotels. Ausdehnung der Steuerfreiheit über die bisherige Grenze bis zur Erzielung eines Erträgnisses. Genehmigung von Umlagefreiheit an gewisse Hotelunternehmungen ein Gegenden, wo

Erörterung einer Reihe von Uebelständen, so der Passzwang an der galizisch-russischen Grenze. Ferner wurde darauf hingewiesen, dass für Telephonbetriebe, die den Interessen des Fremdenverkehrs dienen, nicht jene harten Bestimmungen bezüglich der finanziellen Sicherstellung angewendet werden mögen, wie für andere Telephonanlagen, und dass in den Alpenländern die Amtsstunden bei den Landpostämtern und Zollämtern während der Touristenzeit unpraktisch festgesetzt sind.

Conseils au sujet des pourboires sur le continent. Le journal anglais World de Londres croit bien faire de donner à see lecteurs des conseils concernant le montant des pourboires, les Anglais n'ayant pu acquérir de pratique sous ce rapport dans leur pays. Il prend pour base le tarif qui s'est introdui dans la bonne société à Paris, Quand le Parisien dine durans la bonne société à Paris, Quand le Parisien dine der deut sous par tête et y ajoute un sou par france de l'addition. S'il prend un repas dans un cabinet particulier, la taxe initiale est de quatre sous, mais la proportion du pourboire avec l'addition est la même. Supposons que trois personnes dinent au restaurant et que l'addition soit de 57 francs : il faut compter 30 centimes de taxe initiale, le sou du frano fait 2 francs 90, on donner au garçon 3 francs 50 et il sera parfaitement satisfait. Un pourboire exagéré manque son but. Le garçon suppose que le client ne s'estime pas assez lui-méme et qu'il veut jeter de la poudre aux yeux par des gros pourboires. Ce n'est pas pour ce qu'il donne en plus qu'il servira ce client avec plus d'attention que si celui-cionnaissait les règles du jeu et sy tennit. Le World trouve absolument déplacé le systeme autrichieie apersonnes; au garçon qui a servi, au chasseur et au garçon s'un garçon qui a servi, au chasseur et au garçon s'un encaisse. Dans ec cas les pourboires sont petits, mais le dérangement est grand.



Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1" et 2" rang de Lausanne-Uuchy du 14 au 20 novembre: Angleterre 604, Allemagne 504, France 888, Suisse 728, Russis 391, Amérique 487. Divers 560. Total 3928.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 16. bis 22. November: Deutsche 1083, Engländer 251, Schweizer 300, Franzosen 130, Holländer 108, Belgier 37, Russen und Polen 312, Oesterreicher und Ungarn 139, Portugiesen, Spanier, Italiener, Griechen 146, Dänen, Schweden, Norweger 33, Amerikaner 66, Angehörige anderer Nationalitäten 56. Total 2695.

Genève. Nationalité et nombre de personnes

anderer Nationalititien 56. Total 2895.

Genève. Nationalité et nombre de personnes descendues dans les hôtels et pensions de Genève du 16 au 80 novembre: Suisse 1.898, Allemagne 632, Angleterre 73, Autriche - Hongrie 60, Amérique (Etats-Unis) 122, Afrique 5, Asie 5, Australie 1, Belgique 17, Damemark, Suède, Norvège 30, Espagne et Portugal 35, France, 2097. Hollande 31, Italie 205, Russie 89, Turquie, Grèce, Etats des Balkaus 51, Autres pays 6. Total 5,428. Quinzaine correspondante en 1906 4,789.



Sie kommt: Miss Beatrice Hadwen; reist in Champageer, Rhein- und Moselweinen und — in Annoneen für die Felbermann'sche "English Mait" in Frankfurt. Very sorry, Miss Hadwen, bat no "English Mait", please.

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und durch die "Union-Reklame" in Luzern.

Les annonces ne sont acceptées que par l'administration du journal et par l'"Union-Réclame" à Lucerne.

Gesellschaftsu. Ball-

Grenadineu. Voile-

für Blufen und Roben in allen Preislagen, sowie steis das Neueste in schwarzer, weißer u. farbiger "I v. 95 Cts. bis Fr. 25.— p. Wet. — Franto ins Haus. Muster umgehend.

Peckinu. MusselineMarquisetteu. Atlas-

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Junges Schweizerehepaar

im Hotelfach in jeder Beziehung erfahren, der vier Haupt-sprachen mächtig, sucht, gestützt auf feine Referenzen, die Direktion eines mittelgrossen Hotels ersten Ranges zu übernehmen, event. Pacht eines solchen per Sommersaison 1908. Offerten unt. Chiffre **H 912 R** an die Exped. ds. Bl.

${f Hotel-Direktor}$

anfangs Dreissiger, tüchtig, in allen Teilen der Branche voll-kommen bewandert, zurzeit Leiter eines erstklassigen Hauses mittlerer Grösse im Süden, sucht sich auf kommendes Frübverändern

Offerten unter Chiffre H 947 R an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen:

Kleines Berghotel $\overline{\mathbf{z}}$

in Graubünden (1600 Meter ü. M.), **massiver, gefälliger Bau,** mit 30 Betten, unmittelbar an ausgedehnten Tannen-Waldungen. Eigene Quellwasserversorgung.

Grossartiges Gebirgspanorama. - Vorzügliches Skisportgebiet. Anmeldungen bis 18. Oktober 1907 unter Chiffre R 10,740 an die Union-Reklame, Luzern. (R 10,740) 2288

Chef de Réception.

Ein im sämtlichen Hotelbetriebe erfahrener junger Mann, seriös, präsentabel, als Stütze des Prinzipals geeignet, sprachenkundig, gegenwärtig als Kassierer in einem erstklassigen Hause Deutschlands, sucht Stelle als Chef de Réception.

Offert. unt. Chiffre **H 946** R an die Exped. d. Bl.

Ď000000000000000000Ď



En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

${f Grand\ Avantage.}$

Une station nouvelle du Jura avec hôtel neuf, voies d'accès, excellente affaire pour saisons été et hiver (hiver sur-tout) cherche à se mettre en relations avec gérant ou acheteur. Ecrire sous chiffre A. B. L. 1907, case postale 1587, Neuchâtel. (P 10,663) 2273

Zu kaufen gesucht von tüchtigem schweizer. Hotelier ein gutgehendes Hotel in der Schweiz event. auch in Deutschland, das mit einer An-zahlung von Fr. 150—200,000 übernommen werden kann. Offerten unter Chiffre H 383 R an die Exp. ds. Bl.

Direktion GESUCHT Pacht od. von energ. Schweizer Kauf

Rauf von energ, Schweizer von energe von e

dieses Blattes.

Hotel-Direktor.

Erfahrene Kraft mit fachkundiger Frau sucht sich zu verändern. Suchender würde ev auch ein nachweisbar rentables Geschäft pachtweise übernehmen. (HR 10,748) 2285 Gefl. Offerten unter Q 7566 Q an Haasenstein & Vogler,

Basel.

Schreib- und Handels-Schule, Zürich

G. A. O. Gademann — Gessnerallee 50

Moderne praktische Urterriotts-Anstalt für sämtliche Handelefächer

Spezialkurse für Hotelkontorpraxis: (02182;

Moderne Hotel. und Restaurantbuchführung (Kolomensystem), Schonschreiben,
Rundschrift, Maschinenschreiben, Hotelkorrespondenz, Rechnen ete ete. 3:04

Jeden Monat beginnen neue Kerse.



CE PRODUIT tue infaillible-ment tous les cafards (et leurs œufs) quel que soit le degré de la contamination.

Hotel - Direktor

(kinderlos: und ausgedehnten Relationen, sucht auf kommend ahr die Leitung eines Hotels zu übernehmen. Beste Referenze Gefl. Offerten unter Chiffre **H939 R** an die Expe i. ds. Bl.



MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES NEUCHATEL.

SWISS CHAMPAGNE

uve dans tous les bons hôtel suiss

HORS CONCOURS (membre du jury) EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.