

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
<b>Herausgeber:</b>	Schweizer Hotelier-Verein
<b>Band:</b>	16 (1907)
<b>Heft:</b>	49
<b>Artikel:</b>	Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Oktober 1907
<b>Autor:</b>	Zuppinger, C.
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-523280">https://doi.org/10.5169/seals-523280</a>

### **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:** 07.02.2026

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

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 Gruyére 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 Gruyére. 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 bestiegneren 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., Gruyére (Gruyére 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 Gruyére; sie brachten ihre Käsefabrikation in die Gegend. Die Käse von *Franche-Comté* werden von Du Bled darum stets dem Gruyére 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 Cts. 1/2 kg.	Kalb-fleisch Cts. 1/2 kg.	Schweine-fleisch Cts. 1/2 kg.	Speck Cts. 1/2 kg.	Schweine-schmalz per Liter Cts. 1/2 kg.	Nieren-fett per Liter Cts. 1/2 kg.	Milch per Liter Cts. 1/2 kg.	Milch ganze halbe per Liter Cts. 1/2 kg.	Tafel-butter per Liter Cts. 1/2 kg.	Süss Butter in Ballen per Liter Cts. 1/2 kg.	Emmen-taler-käse per Liter Cts. 1/2 kg.	1. Qualität Cts. 1/2 kg.	II. Qualität Cts. 1/2 kg.	einheimische Portionierte per Stück Cts. 1/2 kg.	impor-tierte per Stück Cts. 1/2 kg.	I. Qualität Cts. 1/2 kg.	II. Qualität Cts. 1/2 kg.	Tanne-nholz Fr. 1/2 kg.	Buchen-holz Fr. 1/2 kg.					
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		
Altendorf . . . .	88	100—130	100	90	90	60	22	—	1.50	1.40—1.45	110	15	13	12	12	5	3.75	—	—	12—	15—			
Biel . . . .	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—5	5	3.50	—		
Bern . . . .	90—100	100—120	120—130	90—120	90—120	70—80	22	—	1.60	1.50	120	14	16	14	12—13	11	3 $\frac{1}{2}$	3.25	3	3—	15.50	17—19—		
Biel . . . .	90	110—120	110	110	90	60—100	60—70	21	—	1.70—1.80	1.40—1.50	120	19	18	17	13	11	4	3.75	3 $\frac{1}{2}$	3.50	15—		
Biel . . . .	90—95	110—120	120	120	100	60	22	—	1.70	1.60	120	19	18	17	12	10	5	3—4	4—5	4 $\frac{1}{2}$	4—	14.50		
Chur . . . .	95	130	110	110	100	70	23	—	1.80	1.55	120	20	18	17	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	18	20	16—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	19	17 $\frac{1}{2}$	16—17 $\frac{1}{2}$	11	9	5	2.50	4	2—	13.50	19.50		
Genf . . . .	80—95	100—110	110—120	100—110	100	100	25	—	1.55—1.6	1.45—1.50	120	17 $\frac{1}{2}$	16	15	12	10	5	3—4	5—	—	17—22—	21—25—		
Glarus . . . .	95	120	100	100	100	50	22	—	1.70	1.60	110	20	25	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 $\frac{1}{2}$	17 $\frac{1}{2}$	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	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	120	60	22	—	1.80	1.60	120	17	16	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	15	12	10	5	4—	4	—	—			
Luzern . . . .	90	120	110	90	90	70	22	—	1.80	1.35	120	17	15	14	12	10	5	5—	4—	4	—			
Neuenburg . . . .	90—100	120	110	110	90	60	22	—	1.80	1.50	120	17	15	15	12	11	4 $\frac{1}{2}$	4—	3.75	—	14.50			
Sarnen . . . .	85—90	80—120	100—110	90—95	95	60—70	20	—	1.50	1.40—1.50	110	25	15	15	11	—	5	3.80						