

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **27 (1918)**

Heft 31

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

No 31
BASEL
3. August
1918

No 31
BALE
3 Août
1918

INSERATE: Die einspaltige Pettizelle oder deren Raum 30 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 40 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Pettizelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 10.—, halbjährl. Fr. 6.—, vierteljährlich Fr. 3.50, 2 Monate Fr. 2.—, 1 Monat Fr. 1.25. — AUSLAND (inkl. Postzuschlag): Jahrl. Fr. 15.—, halbjährl. Fr. 8.50, vierteljährl. Fr. 4.50, 2 Monate Fr. 3.20, 1 Monat Fr. 1.60.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Samstag Siebenundzwanzigster Jahrgang Parait tous les Samedis
Vingt-septième Année

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 30 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 40 cts.; réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: 12 mois fr. 10.—, 6 mois fr. 6.—, 3 mois fr. 3.50, 2 mois fr. 2.50, 1 mois fr. 1.25. — ÉTRANGER (frais de port compris): 12 mois fr. 15.—, 6 mois fr. 8.50, 3 mois fr. 4.50, 2 mois fr. 3.20, 1 mois fr. 1.60.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85. Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Siggeler, Basel. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel. Compte de chèques postaux No. V, 85.



Todes-Anzeige.

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die schmerzliche Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr Ed. Guggenbühl-Müller
Besitzer des Hotel Sonne in Kösanz (Zürich)

am 24. Juli nach kurzer, schwerer Krankheit, im Alter von 55 Jahren gestorben ist.

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

Namens des Vorstandes:
Der Präsident:
Dr. O. Töndury.

Verbot

der Abgabe von Tafelbutter.

Die Eidg. Fettzentrale ersucht uns, unsere verehr. Leser darauf aufmerksam zu machen, dass in Gasthöfen, Wirtschaften, Pensionen und sonstigen Gewerbebetrieben die Abgabe von frischer Butter nach wie vor strikte untersagt ist und dass Zuwiderhandlungen gegen dieses Verbot unmissverständlich strafrechtlich verfolgt werden müssen.

Die Redaktion.

Fachschule

des

Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Gegründet 1892.

Eröffnung der Kurse.

a) Allgemeiner Hotelfachkurs mit 8 monatiger Dauer, für interne Zöglinge, Eröffnung am 15. September.

b) Kochschulkurs mit 4 monatiger Dauer, für männliche und weibliche Teilnehmer, Eröffnung am 15. September;

c) Höherer Fachkurs mit 6 monatiger Dauer, für Damen und Herren, Eröffnung am 15. Oktober.

Auskünfte und Lehrpläne durch die
Direktion der
Hotelfachschule in Cour-Lausanne.

Zur Lage.

In einer von hohem Wissen getragenen Abhandlung über «Die Schweiz im und nach dem Kriege» widmet Regierungsrat Dr. Tschumi, Bern, bei Besprechung der Kriegswirkungen in unserem Wirtschaftsleben in der «National-Zeitung» der Hotelindustrie folgende schönen Zeilen:

«Geradezu katastrophal ist der Fremdenverkehr vom Kriege betroffen worden. Die Notlage unserer Hotelindustrie ist bekannt. Würden nicht Bund und Kantone und nicht weniger auch die Banken Massnahmen zum Schutze der Fremdenverkehrs-Gegenden treffen, so müsste sich der Kriegseinfluss in denselben zum eigentlichen Landesunglück auswachsen. Wenig verständlich finden wir im gegenwärtigen Momente die herbe Kritik, die an unsern Verkehrsindustriellen geübt wird. Sie hätten keine Voraussicht gehabt, wird in erster Linie behauptet. Ja, wer hat denn überhaupt an einen derartigen Krieg gedacht? War man doch allgemein der Meinung, dass sich in Anbetracht der Millionenheere und der Furchtbareit der Ausrüstungen jeder Krieg in wenigen raschen Schlägen entladen müsste. Dass auch die Hoteliers so dachten, kann ihnen

doch nicht zum Vorwurfe gemacht werden. Sie hätten Reserven anlegen sollen, wird weiter gesagt. Diese Forderung lässt sich hören, wenn auch bedingt. Der Geschäftsmann trachtet eben allüberall dahin, wieder im Geschäft anzulegen, was aus demselben herausgeholt wird. Der Hotelier tat da im grossen und ganzen nur, was auch in andern Erwerbsgebieten üblich ist.

Viele Hoteliers hätten den Winter an der Riviera zugebracht und dort verschleudert, was sie im Sommer verdient. Ein solcher Vorwurf dürfte nicht frei von Ubertreibung sein. Wenn indessen auch der eine oder andere sich ausser Landes aufhielt, so tat er es wohl eben auch im Interesse des Geschäftes, um Beziehungen für die Zukunft anzubahnen.

Die Hotelindustrie hat unseres Erachtens berechtigten Anspruch auf Schutz. Sie ist während langer Jahre eine gute Steuerzahlerin für Staat und Gemeinden gewesen; sie hat Vielen Arbeitsgelegenheit verschafft, viel Geld ins Land hereingebracht, das durch zahlreiche Kanäle wieder in unsern Volkkörper hinausgeflossen ist; sie hat Beziehungen mit dem Ausland gefördert, die uns von Nutzen waren, kurz, sie war ein wirtschaftlicher Faktor von eminenter Bedeutung. Kann die jährliche Produktion der Landwirtschaft auf rund eine Milliarde veranschlagt werden, ebenso diejenige von Industrie und Gewerbe, so brachte uns der Fremdenverkehr Jahr um Jahr nahezu eine halbe Milliarde ins Land, und diese Zahl einzig illustriert seine hohe Bedeutung. Wir haben also allen Grund, diesen Zweig unseres wirtschaftlichen Lebens in seiner momentanen Krankheit nicht fallen zu lassen, sondern zur Genesung zu bringen und ihm eine bessere Zukunft zu sichern.»

Endlich mal eine Anerkennung und Ehrenrettung der Hotelier von höherer Stelle aus! Sie wird vielleicht das billige Gerede über die mangelnde Voraussicht der Hoteliers, dem man noch in weiten Volkskreisen auf Schritt und Tritt begegnet, auf ein vernünftiges Mass zurückführen und dadurch mit dazu beitragen, dem Gastgewerbe, seiner Notlage und seinen Bestrebungen um Staatshilfe vermehrtes Verständnis zu werben. So wenig andere Industrien und Gewerbebranchen sich finanziell auf einen derart langen Krieg eingerichtet, so wenig vermochte das die Hotelier zu tun, die fortgesetzt zu starken Investitionen für Neuanstellungen genötigt war, sollte sie im Konkurrenzkampf bestehen können, der namentlich von den grossen Weltstädten und Fremdenzentren des Auslandes immer wieder angefaßt wurde. Die halbe Milliarde, die vor dem Kriege der Reiseverkehr alljährlich ins Land brachte, wäre wohl schon damals auf die Hälfte oder noch weniger zusammengeschrumpft, wenn nicht die Hotelier durch ständige Erhöhung des Komforts, Einstellung auf die modernsten technischen Errungenschaften (sanitäre Installationen u. Betriebs-einrichtungen) dafür Sorge getragen hätte, auf der Höhe der Zeit zu bleiben, den stetig wachsenden Ansprüchen der Reisewelt gerecht zu werden und dadurch dem fremden Wettbewerb die Spitze zu bieten, denn in der Regel viel umfangreichere Mittel zur Verfügung standen. Was wäre andererseits aus den hohen Steuerbeträgen, welche die Hotelier alljährlich an Staat und Gemeinden abführte, was aus den Einnahmen der Bahnen, der Post-, Telegraphen- und Zollverwaltung geworden, wenn der Fremdenverkehr gefehlt hätte, dessen einstige Blüte doch zu überwiegenden Grossteil auf die Reklametätigkeit der Hotels zurückgeführt werden muss. Unsere Volkswirtschaft hat gerade diese Tätigkeit, dem Aufwand und der Arbeit des Gastwerbes, sehr hohe Summen zu verdanken, Summen, die sich getrost neben den Erträgen aller anderen Industrien sehen lassen dürfen; die Hotelier betätigte sozusagen einen Import, der unser Volk wenig oder nichts kostete, dabei ohne Export Haufen Geld ins Land brachte, und es ist daher nichts weniger als rückständig, über die Hotelindustrie, den Reiseverkehr den Stab zu brechen, nachdem sich Staat, Gemeinden, die ganze Volksgemeinschaft jahrzehntlang durch sie und ihre Arbeit gemästet.

Mangel an Voraussicht! Billige Redensart, die heute wohl noch manch anderen Gewerbe-zweigen entgegenschleudert würde, wenn nicht ein gültiges Geschick ihnen zufällig Gelegenheit verschafft, sich auf Kriegsbefürnisse einzurichten und Kriegsgewinne einzustreken, die sich vielfach schon in die Hunderte von Millionen, ja Milliarden belaufen. Zu beidem

fehlt indessen der Hotelier die Voraussetzung, weil einerseits der internationale Reiseverkehr zufolge der Grenzsperrungen und Wanderverbote der Kriegführenden abgestorben, anderseits aber die wenigen einheimischen Gäste trotz der enormen Teuerung noch heute glauben, im Hotel fast umsonst leben zu können und überall auf die Preise drücken. Die Hotelier muss sich also heute schlecht und recht durchhangeln und, soweit sie es kann, vom Abglanz der ehemaligen besseren Zeiten zehren, an ein Wiederaufblühen des Reiseverkehrs ist aber für einige Jahre noch kaum zu denken. Umsomehr ist es dagegen höchste Pflicht des Staates, des Bundes wie der Kantone, diesem kranken Gliede unserer Volkswirtschaft in seiner Krisis beizuspringen, ihm wenigstens das Durchhalten zu ermöglichen, damit ein eigentliches Landesunglück, wie Dr. Tschumi sagt, unterbleibt. Der Fremdenverkehr war einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren des Landes, wird nach dem Kriege wieder einer werden, sofern die noch vorhandene Basis vor dem gänzlichen Verfall bewahrt und nachhaltig gestützt wird. Es scheint nun, dass im Bundeshaus seit einiger Zeit für solche Bestrebungen ein ziemlich günstiger Wind weht, dass die Pfandhaft ausgedehnt, die Stundungsmöglichkeiten verlängert werden sollen und auch das Projekt der Zinsamortisationskasse dort keineswegs mehr auf unüberwindliche Schwierigkeiten und Bedenken stösst. Das ist aber noch nicht genug, sondern auch die Kantone und die am Reiseverkehr interessierten Gemeinden müssen veranlasst werden, an der Hilfsaktion mitzuwirken, damit das Gastgewerbe diese schlimme Zeit durchhalten und der unzweifelhaft kommenden besseren Zukunft mit etwas weniger Sorge entgegenblicken kann. Die Ausführungen des Herrn Regierungsrat Tschumi bewegen sich ganz in dieser Richtung hin und man kann nur hoffen, dass den schönen Worten endlich auch die Tat folgen möge.

Indessen, mit der Staatshilfe allein kann die Sanierung der Hotelier nicht vollständig durchgeführt werden, es bedarf dazu auch des guten Willens und der bessern Einsicht der Hoteliers selbst. Ganz aus der Luft gegriffen sind die Klagen und Vorwürfe über mangelnde kaufmännische Eigenschaften, ungesunde Kreditwirtschaft und schlechte Preispolitik im Gastgewerbe keineswegs und jeder nur halbwegs Orientierte weiss, dass, wenn unser Gewerbe sich vom heutigen Echec erholen soll, namentlich in dem Punkte der rationell kaufmännischen Geschäftsführung vielfach neue, bessere Wege eingeschlagen werden müssen, wie an dieser Stelle schon oft dargelegt wurde. Der Schweizer Hotelier-Verein sucht diesem Zweck durch die Herausgabe des neuen Buchhaltungsschemas und den Vertrieb geeigneter Hotelgeschäftsbücher zu dienen; allein es ist notwendig, dass auch der einzelne Hotelier sich in dieser Hinsicht neu orientiert und an seinem Platze mit dazu beiträgt, die Lage zu konsolidieren, an der Wiederaufrichtung der Hotelindustrie mitzuwirken, indem er dem bisherigen Schendrian Valet sagt und seinen Betrieb nach kaufmännisch einwandfreien Prinzipien leitet. Gerade in der heutigen Zeit des Lebensmittelmangels, der allgemeinen, stetig steigenden Teuerung, wo kein Bissen verloren gehen darf, erscheint die Befolgung dieses Grundsatzes von höchster Bedeutung und es ist daher nur um so mehr zu bedauern, dass es immer noch Hotelbetriebe gibt, die trotz Rationierung wichtigster Bedarfsartikel, trotz der Einschränkungs-vorschriften über die Lebenshaltung ruhig darauf loswursten, als ob im Lande noch alles im Ueberfluss vorhanden, als ob wir mitten im tiefsten Frieden und die Zufuhrwege offen wären. So werden uns der Zentralschweiz soeben ganz fabelhafte Zustände gemeldet, die auf die Einsicht, auf das Verantwortlichkeitsgefühl mancher Hoteliers nichts weniger als ein günstiges Licht werfen. In einer Uebergangsstunde des Kantons Nidwalden soll ein Hotel seinen Gästen weder Brot- noch Fettmarken abnehmen, in einem Hotel der gleichen Gegend wird zum Frühstück noch regelmässig Butter serviert, in andern Hotels wird die Butterkarte nicht abverlangt, während wieder andere Betriebe für zwei Hauptmahlzeiten nur 10 Gr. Fett berechnen. Damit nicht genug, überbüeten sich diese Betriebe in ihren Tafel-einrichtungen, brüsten sich mit ihren Vorräten, bieten ihren Gästen gesetzwidrige Vorzüge und trachten natürlich auch danach, den Häusern, die sich genau an die Vorschriften halten, durch derlei Darbietungen ihre wenigen Kunden wegzulocken.

Solch unwürdige Zustände haben uns in der gegenwärtigen Not gerade noch gefehlt! Nicht genug damit, dass durch dieses Gebahren allen Einschränkungs- und Rationierungsmaßnahmen geradezu Hohn gesprochen wird, ist das gemeinschädliche Treiben auch geeignet, den ganzen Hotelierstand der Schweiz in argen Verruf zu bringen und bedeutet für diesen einen Prestige-Verlust, der in den folgenden Jahren nicht verwischt werden kann, unter dem leider auch die realen Unternehmen zu leiden haben werden. Daraus folgt, dass diesem Getue nicht länger unätzig zugehört werden kann! Der zumeist interessierte Lokalverein hat denn auch bereits die Aufmerksamkeit der massgebenden kantonalen Behörden auf diese Auswüchse hingelenkt — die Intervention des Zentralvereins bei den Bundesbehörden wird nicht auf sich warten lassen. Solche Zustände sind einfach unhaltbar, sie dürfen nicht länger geduldet werden. Der gute Ruf des gesamten Gastwerbes steht dabei auf dem Spiel, den illoyalen Unternehmen muss endlich mal das Handwerk gelegt werden und wenn die fehlbaren Hoteliers — sofern man den Pfuschern dieses Ehrenritels noch zuerkennen will — nicht Ordnung halten, sich den gesetzlichen Vorschriften nicht fügen wollen, so muss ihnen mit Gewalt Raison beigebracht werden. Denn bei all der Not, welche die Hotelindustrie heute durchzukämpfen hat, sollte wenigstens ihr Ehrenschild rein und blank erhalten bleiben!

Hotelgewerbe und Teuerung.

Ein Mitglied der Westschweiz übermittelt uns statistische Erhebungen aus seinem Betrieb, Kopien von Küchenberechnungen etc., aus denen wir zu Nutz und Frommen unserer Leser das Nachstehende wiedergeben:

Statistik über Kücheneinnahmen und Person.

1918 Monat	2 Kinder oder 3 Dienstboten für eine Person gerechnet	Logiernächte		Beigewinn
		Küchen- ausgaben	Durchschnittspreis Küchen- einnahmen	
Januar	947 (449)	4.50	6.24	1.74
Februar	813 (325)	4.72	6.24	1.52
März	980 (325)	4.83	6.05	1.22
April	1187 (400)	4.67	5.86	1.19
Mai	1147 (445)	5.16	6.42	1.26
Juni	865 (335)	5.73	6.55	0.82

Hiezu mögen folgende Erklärungen dienen:

Logiernächte. 947 Logiernächte im Januar. Die Zahl in Klammern (449) bedeutet die Anzahl der Logiernächte der Kinder und Dienerschaften. Diese Zahl ist mit 225 unbegriffen in der Gesamtzahl der Logiernächte von 947. Ich habe verhältnismässig immer viele Kinder in meinem Hotel und berechne für Kinder unter 10 Jahren im Durchschnitt 60 % des vollen Pensionspreises.

Kücheneinnahmen. Darin sind unbegriffen: Licht 1 Fr. per Tag, Wasser 1 Fr. per Tag, Kohlen und Holz bis zum 1. Juni mit 12 Fr. pro Tag, vom 1. Juni ab mit 20 Fr. pro Tag. Seit dem 1. Juni wird der Kochherd morgens eine Stunde später angezündet und nachmittags ebenfalls eine halbe Stunde später. (Von 2 Uhr ab ist kein Feuer mehr im Herd.) Ferner sind unbegriffen in Kücheneinnahmen: Löhne der Angestellten der Küche 13.30 Fr. pro Tag; ebenso das Essen sämtlicher Angestellten — durchschnittlich 15 —, sowie auch für meine Frau und mich.

Kücheneinnahmen ergeben sich aus Pension und à la carte. Da mein Hotel kein öffentliches Restaurant hat und mehr Familienpension ist, wo alle Gäste in Pension sind, sind die Einnahmen aus à la carte nicht gross. Neben ihrer Pension verzehren die Gäste in jetzigen Zeiten sehr wenig oder bereiten sich ihren Tee selbst in den Zimmern auf Spirituslampen zu. — In die Kolonne 'Pension' im Journal werfe ich aus für Küche: bis 15. April Fr. 6.— pro Person (für 2 Kinder oder 2 Dienstboten auch Fr. 6.—), vom 15. April ab Fr. 6.75 pro Tag.

Profit: Der monatliche Rückgang erklärt sich deutlich aus der ständigen Steigerung der Lebensmittelpreise und konnte das Resultat trotz der höheren Logiernächtezahl im April und Mai nicht viel verbessert werden.

Menus. Diese setzen sich zusammen aus: Mittags: Suppe, 1 Fleischgang mit 2 Gemüsen und Früchte; abends: Suppe, 1 Fleischgang mit 2 Gemüsen und Süßspeise. Sonntag Abend gewöhnlich eine Vorspeise.

Interdiction de servir du beurre frais.

La Centrale Fédérale des Graisses nous prie de rappeler à nos honorables lecteurs qu'il est absolument interdit de servir du beurre frais dans les hôtels, auberges, restaurants et autres établissements similaires, et que toute contravention à cette prescription devra être poursuivie sans indulgence en justice pénale.

La Rédaction.

Ecole professionnelle de la

Société Suisse des Hôteliers à Cour-Lausanne.

Fondée en 1892.

Ouverture des cours:

- Cours général professionnel, durée 8 mois, pour élèves internes du sexe masculin, ouverture 15 Septembre;
- Cours de cuisine, durée 4 mois, pour participants des deux sexes, ouverture 15 Septembre;
- Cours supérieur (académie hôtelière) durée six mois, pour Messieurs et Dames, ouverture 15 Octobre.

Pour renseignements et plans d'étude s'adresser à la

Direction de

l'Ecole Hôtelière à Cour-Lausanne.

L'Alpinisme.

Sous ce titre, M. Henry Bordeaux écrit au «Journal et Liste des Etrangers de Montreux»:

La montagne a ses détracteurs et ses apologistes. Tantôt on traite les alpinistes de fous, et tantôt on les admire au point de célébrer leurs soulèvements. Je n'exagère pas: une gravure d'un volume édité en 1611 représente, entourée d'une couronne de laurier, la chausseure de Thomas Coryate, le roi des voyageurs de ce temps. Tandis qu'une caricature de Cuffy, dans la collection de la «Vie parisienne» de 1879, nous montre une bande de touristes agrippant un rocher en des postures de gymnastes, avec cette légende: «Et dire que ce sont des gens à l'abri du besoin qui s'adonnent à ces passe-temps qui feraient reculer des zingues sans ouvrage, à ces exploits de pompiers hallucinés!»

Le goût de la montagne ne date pas de très longtemps. «Pour les Grecs et les Romains, dit Humboldt, un pays n'avait généralement de l'attrait qu'autant qu'il était doux à habiter; ils ne faisaient aucun cas des sites que nous appelons sauvages et romantiques.» C'est la conception d'une société qui met les hommes et leur commerce au-dessus de la nature, conception que nous retrouvons dans la littérature classique, et même jusqu'à Jean-Jacques Rousseau. La nature n'est aimée que si elle est un décor agréable: on lui demande un heureux séjour, la paix, la fraîcheur de ses ombrages, et de ses eaux, l'apaisement qu'elle apporte à l'esprit et au cœur, et si l'on aperçoit, au bout de l'horizon, la ligne vaporeuse des monts baignés de lumière, c'est encore un repos pour les yeux, dont le regard est doucement arrêté. Ainsi le célèbre voyageur Tavernier, visitant la rive du Lac Léman, auprès de Montreux, admirait ses maisons de plaisance, ses vergers, ses vignobles, et disait: «Je n'ai rencontré nulle part de plus beau paysage». Et, ce disant, il tournait le dos à la Dent-du-Midi. Les beaux paysages devaient être alors à l'usage des hommes: il fallait, pour les composer, des villas, des terrasses, des jardins, des bosquets et des parcs. Montaigne, visitant la chute du Rhin à Schaffhouse, se contenta de noter sur son carnet de route cette impression: «Au-dessous de Schaffhouse, le Rhin rencontre un fond plein de gros rochers, où il se rompt, et, au-dessous, dans ces mêmes rochers, il rencontre une pente où il fait un grand saut, escumant et brisant étrangement». Et il conclut, pensant aux hommes: «Cela arrête le cours des bateaux et interromp la navigation de ladite rivière». Deux siècles plus tard, c'est la même manière de voyager. Le président de Brosses, si intéressant lorsqu'il étudie les mœurs et les arts, va de Nice à Gènes en pestant sans cesse contre la montagne et la mer. Buffon écrit: «La nature brute et hideuse», et Voltaire, qui, de sa campagne des «Déliées», aperçoit les Alpes, n'y voit qu'une barrière séparant des peuples divers.

C'est dans l'antiquité et chez nos classiques, la même façon de sentir: préoccupation cons-

tante des hommes et de la vie sociale (commerce, mœurs, arts, etc.), parfois mépris de la nature lorsqu'elle est rebelle à l'homme, lorsqu'elle se refuse à le nourrir, à lui donner de l'agrément, à le servir enfin. Les Romains ne supportèrent pas les obstacles que la montagne leur opposait, mais ce fut toujours dans un but pratique. Néanmoins, on est stupéfait, lorsqu'on traverse le Grand ou le Petit Saint-Bernard, le mont Viso ou le mont Genève, de rencontrer leurs traces, des monnaies, des statuettes, et des débris de ces temples ou de ces colonnes, qu'ils ne craignaient pas d'ériger en des lieux réputés inaccessibles.

Au moyen-âge, la terreur continue de planer sur la montagne, que défendent de tragiques légendes. Cependant, on s'y hasarde, et même l'on ose lui demander refuge et appui. Des châteaux forts se bâtissent sur ses flancs et parfois jusque sur ses sommets. On y mène la rude vie féodale, de plein air, de chasses, de combats, de dangers. Puis les moines défrichent les forêts, édifient des hospices et des monastères, et ne craignent pas d'affronter la solitude. La Chartreuse de Portis, celle d'Aillon, celle du Reposoir, la Grande-Chartreuse se bâtissent peu à peu. Le désert recule devant ces hommes que fortifie la large vie inférieure développée par le moyen-âge. Où l'on passait avec peine, ils s'arrêtent pour attendre l'éternité dans l'oubli et le silence, tout en arrachant à la nature quelques arpents de terre. Dans ces lieux de désolation sauvage, ils apportent la sérénité.

Les expéditions d'Italie, par de continuelles traversées des Alpes, répandaient la curiosité de la montagne. Peu de voyageurs, pourtant, trouvent pour la décrire un mot pittoresque. Seuls, les paysans et les prêtres la pratiquent un peu. Saint François de Sales, appelé par son ministère à Chamonix, écrit à Madame de Chantal, le 18 Août 1606: «J'ai rencontré Dieu tout plein de douceur et de suavité, même parmi nos plus hautes et plus après montagnes, où beaucoup d'âmes simples l'adoraient de toute sincérité et vérité, où les chevreuils et les chamois couraient et à la parvi les effroyables glaces pour annoncer ses louanges. Faute de dévotion, je n'entendais que quelques mots de leur langage, mais il me semblait qu'ils disaient de bien belles choses.»

Jean-Jacques Rousseau vient pousser à trême l'amour de la nature. Il rejette la nature polie, la veut sauvage et déserte. «On sait, dit-il, ce que j'entends par un beau pays: il me faut des torrents, des rochers, des sapins, des bois noirs, des montagnes, des chemins raboteux à monter et à descendre, des précipices à mes côtés qui me fassent bien peur.» Son influence, dans ce domaine comme en tant d'autres, fut immense. Il donna, ou du moins, il développa le goût de la nature, non point pour sa végétation, ses charmes, son repos — de tout temps elle fut aimée ainsi — mais pour l'élan qu'elle fournit à nos sensations, pour l'exaltation qu'elle procure à notre sensibilité. Il utilisa ses formes changeantes au gré de ses passions, il fit d'elle une amie, une confidente, un être vivant.

Dès lors, la montagne ne cesse plus d'être aimée et chantée. Les romantiques voient en elle une déesse de la solitude et de l'exaltation lyrique. Byron, le célèbre, dans «Manfred», Hugo, dans les «Burggraves», lui restitue la vie féodale. Lamartine, dans «Jocelyn», exprime en vers admirables la sérénité qu'elle apporte au cœur, le calme qu'elle donne à la pensée.

Et, dans son Cours de littérature, il reprend, en prose, le même cantique, et chante les Alpes: «dont les neiges violentes se découpent, le soir, sur le firmament profond comme une mer.»

Jean-Jacques, et les romantiques ont puissamment contribué à répandre le goût de la nature sauvage et inculte, le goût de la montagne. La montagne est devenue un sport pour les amateurs de sensations violentes, un sanatorium pour les malades, un refuge pour les cœurs blessés, et pour les lyriques une plate-forme d'où ils s'élancent vers le ciel. Elle a aujourd'hui ses snobs après avoir eu ses poètes, ses Tartarins après ses Christophe Colomb. Elle est devenue une mode après avoir été regardée comme une divinité de mort.

Le pavillon suisse.

La «Gazette des Etrangers» de Lausanne-Ouchy écrit à ce sujet:

On sait qu'entre cent autres initiatives, les circonstances du moment et les conditions économiques imposées à notre pays par la guerre, ont suscité la reconnaissance d'un «pavillon suisse». Nos négociants ont formulé ce désir, et les dernières nouvelles venues d'Angleterre laissent entendre qu'il ne peut tarder beaucoup à recevoir satisfaction. Platoniquement... du moins pour le moment, car les travaux d'aménagement du Rhône demanderont un certain temps et il faut toujours compter avec les lenteurs du Gouvernement, et surtout de l'Administration française. Aussi bien la canalisation de ce fleuve aurait-elle dû être entreprise

depuis longtemps. Elle nous eût évité bien des soucis et des déboires dans le domaine du ravitaillement et nous serions moins à la merci des événements.

Elle eût aussi favorisé le développement de la navigation fluviale de l'autre côté du Jura et permis l'utilisation des eaux aux écluses pour approvisionner Paris et Lyon d'énergie électrique. C'est à quoi servirait surtout la station de Génissiat, dont nous avons parlé naguère à propos du dit projet de canalisation, ainsi que des projets de raccordement avec le Rhin.

Un fait certain, c'est que les autorités fédérales s'intéressent vivement à la question, si l'on en croit les échos des derniers débats au Conseil national. Chose extraordinaire, et combien rare! le projet constitutionnel sur la navigation fluviale a été adopté à l'unanimité des 112 députés votants. On ne trouvera pas une telle unanimité pour renouveler les pleins pouvoirs de l'Exécutif. Aussi bien nos conseillers se rendent-ils bien compte qu'il s'agit là d'un intérêt vital pour notre pays, et que le développement de notre commerce, c'est-à-dire notre indépendance économique, pour ne pas dire politique, est conditionnée par le problème «maritime».

«Nous sommes prêts, a dit M. Ador, à engager des conversations avec les Etats voisins. La France, longtemps indifférente à ces questions, s'y intéresse aujourd'hui vivement. Il y a plus de 550 kilomètres de Marseille à Genève, et la navigation favoriserait beaucoup nos rapports avec la mer. Sur le Rhin germano-suisse, nous pouvons établir les concessions de force hydraulique avec écluses pour la navigation. Sur le parcours de Strasbourg à Bâle, l'établissement de forces motrices nuirait à la navigation sur le Rhin. Nous estimons que les traités de 1815 nous permettent de nous y opposer. Nos droits résultent du traité de Paris de Mai 1914, art. 5, qui est aussi clair que possible, et des art. 108 et 115 du traité de Vienne. Celui-ci a été conclu pour le compte de tous les Etats de l'Europe; la Suisse y a accédé.»

Déjà, à la date du 10 Avril 1918, le Département fédéral politique avait adressé au Gouvernement badois une note le priant de ne prendre aucune décision concernant les travaux entre Bâle et Strasbourg sans avoir préalablement consulté les autorités suisses. C'est dire que nous avons nettement pris position dans cette question capitale et qu'il ne dépend pas de nous si les réalisations ne suivent pas de près les projets élaborés, soit du côté sud, soit du côté nord. L'adoption à l'unanimité du projet constitutionnel, que nous signalions ci-dessus, revêt une signification on ne peut plus claire.

Sans doute, son exécution ne se peut effectuer que par le mode «centralisateur». Tout le monde le comprend, même les fédéralistes les plus intransigeants. Mais il y a centralisation et centralisation, et nous n'avons jamais combattu en Suisse romande que celle qui a paru gratuitement préjudiciable à la souveraineté cantonale. Il en va autrement ici: personne n'a songé à le contester, pas plus au sein des comités de Bâle et du Nord-Est que dans ceux du Tessin et du Haut-Rhône; tous ont compris que la question devait être envisagée dans son ensemble, c'est-à-dire sur le terrain national.

C'est encore sur ce terrain que s'est opéré l'échange de vues du 5 Juin dernier, à Berne, entre Bâlois et Vaudois, au sujet de la Foire suisse d'échantillons. Il s'agit, comme on l'a dit, de savoir si Bâle la monopolisera dorénavant, ou si l'on acquiescera à la demande des Vaudois de la leur céder périodiquement, reconnaissant ainsi leur droit de priorité? Une entente complète n'est point encore intervenue, mais la proposition lausannoise de renoncer à la Foire pour 1919, si on nous garantissait celle de 1920, et dès lors une foire sur trois, la facilitera certainement. Aussi disparaîtrait une cause de différend entre Confédérés helvétiques et allemands, ce qui consoliderait notre situation économique à la veille d'un avenir qui ne s'annonce pas précisément couleur de rose.

R. F.

Vente de fromage en mi-gros et en détail.

(Décision du Département Suisse de l'Economie publique du 29 Juin 1918.)

Art. 1. Dans la vente du fromage (fromage au méteil [Schabzieger] y compris) les prix maxima dont la désignation suit ne peuvent être dépassés. En cas de dépassement, l'acheteur et le vendeur seront poursuivis.

Art. 2. Les prix maxima fixés s'appliquent à la vente des fromages par l'Union suisse des exportateurs de fromage (Union des marchands de fromage en gros), par les revendeurs ainsi que par les producteurs, pour autant que ceux-ci sont autorisés à vendre du fromage au détail.

Art. 3. Il est interdit, dans la vente du fromage, d'exiger du client qu'il achète encore d'autres articles.

Art. 4. Les prix maxima pour le fromage (fromage au méteil [Schabzieger] y compris) sont fixés comme suit:

A. Dans la vente par pièces entières.		Par lots de	
	2500 kg et au-dessus	800 à 2199 kg	40 à 799 kg
	Fr.	Fr.	Fr.

Fromage pour le couteau d'Emmental de Gruyère, de montagne et de Spalen, I. qualité	3.60	3.64	3.70	3.75
Idem, II. qualité	3.50	3.54	3.60	3.65
Fromage de Spalen et de Gruyère, à râper, I. qual.:				
a) d'une année au moins	—	4.40	4.50	4.60
b) de deux ans au moins	—	4.70	4.90	5.10
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 35% de matières grasses	3.22	3.26	3.31	3.35
Fromage, 3/4 gras de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	—	4.04	4.14	4.24
Fromage 1/2 gras, à pâte dure, accusant au moins 25% de matières grasses	2.80	2.84	2.90	2.95
Fromage 1/2 gras, de Gruyère et de Spalen, à râper, d'une année au moins	—	3.55	3.65	3.75
Fromage 1/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 15% de matières grasses	—	2.50	2.60	2.65
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	—	2.20	2.30	2.35
Fromage maigre, accusant au moins 6% de matières grasses	—	1.60	1.70	1.75
Fromage à pâte demi-molle, tel que le fromage de Conches, de Bâlemtal, d'Urseren, de Piara et d'autres, I. qualité	3.90	3.95	4.00	4.10
Idem, II. qualité	3.42	3.47	3.52	3.62

en fûts de 12 une seule pièce et plus

Fromage d'Appenzell, tout gras	3.80	3.90
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.50	3.60
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.16	3.26
Fromage id. (Räskäse) accusant au moins 15% de matières grasses	2.64	2.74
Fromage id. (Räskäse) accusant au moins 10% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage de Tilsit, tout gras	3.60	3.70
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	2.60	2.70
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 15% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.70	1.80
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.50	1.60

Les prix indiqués ci-dessus sont compris pour les achats, marchandise prise en magasin ou en cave, ou livrée à la gare, ou au bureau des postes de l'expéditeur, paiement comptant. Les emballages spéciaux, s'ils sont nécessaires, se paient à part, au prix de revient.

Dans la vente par pièces entières, le revendeur peut exiger de l'acheteur le paiement des frais effectifs de transport.

B. Dans la vente au détail (chez le détaillant).

	Par lots de	
	4 kg et plus	moins de 4 kg
	Fr.	Fr.
Fromage pour le couteau d'Emmental, de Gruyère, de montagne et de Spalen, I. qualité	4.10	4.20
Idem, II. qualité	4.00	4.10
Fromage de Spalen et de Gruyère, à râper, I. qualité:		
a) d'une année au moins	5.00	5.10
b) de deux ans au moins	5.40	5.60
Fromage 3/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 35% de matières grasses	3.70	3.80
Fromage 3/4 gras, de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	4.60	4.70
Fromage 1/2 gras, à pâte dure, accusant au moins 25% de matières grasses	3.40	3.50
Fromage 1/2 gras, de Spalen et de Gruyère, à râper, d'une année au moins	4.10	4.20
Fromage 1/4 gras, à pâte dure, accusant au moins 15% de matières grasses	3.00	3.10
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	2.80	2.90
Fromage maigre, à pâte dure, accusant au moins 6% de matières grasses	2.20	2.30
Fromage à pâte demi-molle, tel que le fromage de Conches, de Bâlemtal, d'Urseren, de Piara et autres, I. qual.	4.50	4.60
Idem, II. qualité	4.10	4.20
Fromage d'Appenzell, tout gras	4.20	4.30
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.90	4.00
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.50	3.60
Fromage id. (Räskäse), accusant au moins 15% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. (Räskäse), accusant au moins 10% de matières grasses	2.60	2.70
Fromage de Tilsit, tout gras	4.00	4.10
Fromage id. 3/4 gras, accusant au moins 35% de matières grasses	3.50	3.70
Fromage id. 1/2 gras, accusant au moins 25% de matières grasses	3.10	3.20
Fromage id. 1/4 gras, accusant au moins 15% de matières grasses	2.50	2.60
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	2.10	2.20
Fromage id., accusant au moins 6% de matières grasses	1.90	2.00

C. Fromage spécial à pâte dure (fabriqué par la maison Gerber à Thoune).

(chez le détaillant.)

- En boîtes de 250 gr. poids net fr. 1.75
- Fromage de dessert en morceaux de 50 gr. poids net 0.50

La fabrication de ces fromages n'est autorisée que moyennant une permission spéciale de l'Office fédéral du lait.

D. Schabzieger (fromage au méteil).

- Dans la vente aux revendeurs fr. 2.10 le kg. pris en magasin ou en cave, ou livrée à la gare ou au bureau des postes de l'expéditeur.
- Dans la vente au détail (au magasin) par pièce de 500 gr. et moins fr. 2.60 le kg.
- Dans la vente de maison à maison (colportage) 30 centimes les 100 gr.

