

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

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 Rhotonales mit ihren Kenntnissen zur Seite, denn seine statistischen Erhebungen sind bis zum 1. Oktober dieses Jahres geführt.

An diesem Zeitpunkt gab es im Wallis 324 Hotels und Pensionen. Von diesen stehen 96 das ganze Jahr offen und 228 nur während der Fremdensaison. Die 324 Hotels und Pensionen verfügen über 9,626 Wohnräume und diese enthalten wiederum 15,685 Fremdenbetten. Die Zahl der Angestellten beträgt 4,611. Zu den oben genannten Hotels und Pensionen kommen noch 102 Gasthäuser, Restaurants usw. mit Herbergerecht hinzu. Sie verfügen über ungefähr 700 Fremdenbetten, sodass es im Kanton 426 Geschäfte mit Herbergerecht gibt. In dieser Zahl sind nicht eingerechnet die Chalets, die Villen und die verschiedenen Alpenklubbütten, die alle zusammen, ungefähr 500 Personen beherbergen können. Dagegen sind die Hospize am Simplon und am Grossen Sankt Bernhard, sowie die beiden Sanatorien in Clermont und Montana-sur-Sierre mit eingerechnet.

Der Bezirk Visp (Zermatt) ist der weitaus wichtigste in bezug auf das Hotelwesen: Er zählt 54 Hotels mit 3,500 Betten. Nach ihm kommt der Bezirk Entremont mit 2,065 Betten, wovon 340 auf den Grossen Sankt Bernhard entfallen; dann kommen die Bezirke St. Maurice und Monthey mit 1,844, bzw. 1,833 Betten; ihnen folgt der Bezirk Siders mit 1,508 Betten, dann die Bezirke Leuk und Hérens, wovon der erstere 1,046 Betten, der zweite 1,040 zählt. Die andern Bezirke haben alle weniger als 1000 Betten, der Bezirk Conthey zählt sogar in seinem einzigen Hotel nur deren 10.

Der Kanton Wallis nimmt in bezug auf die Bettenzahl unter den Kantonen den vierten Rang ein; er wird nur von den Ständen Bern, Graubünden und Waadt übertroffen; rangiert somit noch vor Luzern, Tessin und Genf. Die Bettenzahl hat sich im Wallis von 1860—1894 zum erstenmal und von 1894—1907 zum zweitenverdreifacht.

Einige Stationen haben sich mit einer wunderbaren Schnelligkeit entwickelt; so bestand in Champex 1890 ein einziges Hotel, heute sind es deren 12, und wenn man auch diejenigen der Chalets mitrechnet, die an die Fremden vermietet werden, so verfügt die Ortschaft über 1,200 Fremdenbetten.

Im Jahre 1830 war man noch genötigt, in Zermatt beim katholischen Pfarrer zu logieren, wofür man einen alten Schweizer Franken (heutige Währung Fr. 1.45) für die Pension, Wein unbegriffen, bezahlte. Das erste Hotel Zermatts wurde 1839 gebaut, mit nur einer Bettenzahl von sage und schreibe drei. Heute bestehen in Zermatt selbst 19 Hotels, und auf den umgebenden Höhen deren 8. Eines derselben, das Hotel Gornergrat, liegt sogar in einer Höhe von 3,136 Meter über dem Meeresspiegel. Auch das grösste Hotel des Kantons befindet sich in Zermatt. Es verfügt über 350 Betten.

Das Saastal ist in vollem Aufschwung und zählt bereits 12 Hotels.

Der Bezirk St. Maurice nimmt den dritten Rang ein, dank den Kurorten Salvan und Finhaut. Man zählt hier 41 Hotels und Pensionen, und nächstes Jahr wird in Finhaut sogar ein Palace-Hotel dem Betrieb übergeben werden.

Dank den Fremdenstationen Champéry und Morgins kommt der Bezirk Monthey an vierter Stelle. Champéry zählt 14 Hotels und über 50 Villen.

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

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

Um die Liste zu ergänzen, nennen wir noch 11 Hotels in Leukerbad, dann diejenigen in Arolla, Aletsch und Mayens ob Sitten.

Saxon dagegen, wo das Hotelwesen vor 30 Jahren so erfreulich blühte, ist seit der Schliessung der Spielbank arg zurückgegangen; ein eigentliches Hotel befindet sich nicht mehr dort, nur 3 Restaurants mit Herbergerecht.

Die 324 Hotels variieren in ihrer Höhe zwischen 375 und 3,136 Meter über dem Meeresspiegel. Die Mehrzahl befindet sich zwischen 1,200 und 1,500 Meter, nämlich 39 Hotels, und von 1,600—1,700 Meter treffen wir 30 Hotels an. Der grösste Teil der Hotels hat eine Bettenzahl zwischen 21 und 50; 34 Hotels haben über 100 Betten, und zwar begeben wir 25 Hotels mit 101—150 Betten, 3 Hotels mit 151—200 Betten, 2 zeigen 201—250 Betten an; 4 Hotels weisen eine Bettenzahl von 251 bis 350 auf.

Herr Emonet gibt die Totalerlöse dieser Hotels mit 15 Millionen Franken an und schätzt deren Bruttogewinn auf ein Drittel dieser Summe, d. h. auf ca. 5 Millionen. Das entspräche, bei 40 Millionen investiertem Kapital einer Bruttoerlöse von 12 1/2 %.

Es ist bereits erwähnt worden, dass in den Walliser Hotels 4,611 Angestellte beschäftigt sind, das macht 14 Angestellte pro Hotel. Wie in der übrigen Schweiz, ist auch hier die Zahl der weiblichen Angestellten grösser, als diejenige des männlichen Personals. Warum? Nach Herr Emonet „weil in den kleinen Berghotels der Dienst fast ausschliesslich von Frauen besorgt wird“.

Wie man sieht, sind die Zeiten vorüber, wo Töpper, als er anno 1842 mit seiner Schülerehar nach Zermatt kam, nicht einmal genügend Schlafstellen vorfand.

Herr Emonet schliesst seine Arbeit mit dem Hinweis, dass das Hotelwesen mit der Zeit der wichtigste Faktor im Wirtschaftsleben des Kantons Wallis geworden ist, und dass es mit vollem Recht die Fürsorge der Behörden in Anspruch nehmen darf.

Die französische Käseproduktion.

In der „Revue économique internationale“ vom 15.—20. September hat Victor Du Bled einen höchst lehrreichen Aufsatz über die französische Käseproduktion (*la question fromagère en France*) erscheinen lassen, der auch in der Schweiz interessieren dürfte, werden doch oft schweizerische Verhältnisse zum Vergleich herangezogen.

Schon die Alten rühmten den gallischen und helvetischen Käse; so soll der Greizer 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 übermacht. Jean Bart soll zu Ludwig XIV. gesagt haben: „Sire, il n'y a pas de bon dinier 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 dinier sans fromage est comme une belle femme qui n'aurait qu'un œil.“

Nach Du Bled behauptet die französische Käseindustrie immer noch den Weltrekord, was die Berühmtheit, Feinheit und Varietät der Produkte betrifft. 1903 erfolgte eine grosse offizielle Enquete über die französische Milchwirtschaft. Es werden daję nach Herstellungsmethode und Qualitäten sieben grosse Käsearten unterschieden, von denen hier nur die berühmtesten kurz erwähnt seien. Da sind einmal die sog. „fromages affinés à croûte non lavée“. Die bekanntesten dieser Produkte sind der Brie, der Camembert und die Käse von Coulommiers. Es mögen jährlich 2 Millionen Stück echten Camemberts hergestellt werden, nicht nur in Camembert selbst, sondern einer weiten Zone, deren Zentrum, Vimoutiers, Livarot, Saint-Pierre-sur-Dives und Mézidon bilden (in den Departementen Orne und Calvados). Die frühere Hausproduktion wird zusehends durch den Grossbetrieb ersetzt; die Bauern verkaufen ihre Milch direkt an den Fabrikanten oder an Zwischenhändler; diese Industrie hat das Schafschaf fast ganz aus der Gegend vertrieben. Ueber die Entstehung des Camembert gibt es eine schöne Tradition: „Ein Pfarrer der Um-

gebung hatte kurz vor der Revolution ein Mittel zur Herstellung delikaterer als der gewöhnlichen Käse gefunden. Als nun die Revolution hereinbrach, musste er flüchten und fand in Camembert bei einem Landwirt Harel Unterschlupf, bis der religiöse Frieden wieder hergestellt war. Der Pfarrer teilte zum Dank der braven Bäuerin Marie-Fontaine Harel sein Käse Rezept mit. Sie verkaufte die neuen Produkte im nahen Städtchen Argentan, wo die Feinschmecker sich bald darum stritten. 1798 wurde in jener Stadt schon ein Dépôt von „Camembert“ errichtet. Die Töchter der Familie Harel verheirateten sich und erhielten das Rezept zur Mitgift, auf diese Weise wurde es bald bekannt und so entstand in jeder Gegend eine weltberühmte Käseindustrie.“

Ähnliche Käse, nur mit dem Unterschied, dass die Rinde gewaschen wird, werden im Norden und Osten hergestellt, so der Pont l'Évêque den schon um 1230 Guillen de Lorris in seinem „Roman de la Rose“ gepriesen hat. Die beiden wichtigsten Typen ausser dem Camembert sind aber der Roquefort und der Gruyère. Roquefort ist eine kleine Gemeinde im Kanton und Arrondissement Saint-Affrique (Dép. Aveyron). Das Dörfchen ist pittoresk an Felsen gelehnt. Die Gelehrten streiten darüber, ob der Roquefort bei Plinius erwähnt sei. 1070 war er jedenfalls bekannt, 1411 hat Karl VI. verboten, diesen Käse zu pfänden, und die Privilegien des Roquefort sind von seinen Nachfolgern mehrmals erneuert worden. 1550 gewährte das Parlament von Toulouse den Leuten von Roquefort das Alleinrecht der Herstellung ihres Käses. Diderot, d'Alembert und andere grosse Männer proklamieren ihn in der Folge als den ersten Käse Europas. 1754 gab es schon 26 Grotten zur Herstellung des Roquefort, der von der Milch von 50,000 Schafen gewonnen wurde, welche auf dem benachbarten gewaltigen Plateau von 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; gewisse Gegenden der Lozère, des Gard, Hérault und Tarn, sogar Korsika senden ihre Käse nach Roquefort, à affiner. Für Korsika z. B. bedeutete die Einführung der Roquefortfabrikation eine wichtige ökonomische Revolution; in Bastia z. B. sind grosse Käsekellereien angelegt worden.

Zur Herstellung des Roquefort nimmt man in der Hauptsache Schafmilch; ihr wird ein wenig Ziegenmilch, in neuerer Zeit wohl sogar ein Fünftel bis ein Zehntel Kuhmilch zugesetzt. In der Auvergne, den Hochalpen und der Isère werden vorzügliche Käse nach der Roquefort-Methode, aber hauptsächlich mit Kuhmilch, hergestellt; die wichtigsten sind der Mont d'Or, Sassenay und Septmoncel. Im Jahre 1906 produzierten im Roquefortgebiet 521,330 Milchschafe 333,000 hl Milch; dazu trat der Ertrag von 1569 Ziegen und 699 Kühen. Diese 523,598 Tiere gewährten 10,445 Bauern und Besitzern ein reichliches Einkommen. Die Schafe werden fast nur im Freien genährt, sogar im Winter. Wichtig ist die Wahl der Hirten, wovon der Ertrag zum guten Teil abhängt; dieser Hirte spielt denn auch in der Lokalpresse eine recht bedeutende Rolle. Die Herstellung des Käses geschah früher im Bauernhaus, neuerdings immer mehr in der *laiterie*, wo die Milchproduzenten täglich ihren Ertrag abliefern; gewöhnlich übernehmen Vermittler die Geschäfte und senden die Milch oder den Käse einer ganzen Dorf- oder Talschaft ein- bis zweimal wöchentlich nach Roquefort, gehören doch die besteingrichtungen und grössten Käseereien den dortigen Grossfabrikanten. 326 *laiteries* ergaben das letzte Jahr in den verschiedenen Departementen zusammen 318,716 hl Milch; dazu treten 19,646 hl, die in den Bauernhöfen (*fermes*) erzeugt wurden. Dieses Total von 338,362 hl diente zur Herstellung von 82,000 Meterzentnern frischen Käses. Früher lagen die Kellereien von Roquefort in den Höhlen der Felsen; jetzt findet man überall grosse Gebäude

mit den modernsten Einrichtungen und Laboratorien.

Wie geschätzt der Roquefort ist, ergibt sich aus den Preislisten der Pariser Zentralhallen vom Jahre 1904. Darnach erzielten 100 kg Roquefort 200—220 Fr., Gruyère (Greizer und Emmentaler Qualität) 180—200 Fr., gewöhnliche Schweizer 170—185 Fr. und die Käse der *Franch-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 5, 1892 auf 6, 1900 auf 6 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 arme Gegenden, wie der Camarès, sind durch den Roquefort wohlhabend geworden. Vor allem sind die Produzenten vor der Routine zu warnen; die Konkurrenz treibt vorwärts; es heisst gleichen Schritt halten mit der Wissenschaft. Gibt es doch viele Bastarde und Nachahmungen, französische und ausländische; dazu rechnet Du Bled sogar unseren lieben grünen Schabzieger des Glarner Ländchens.

Von geradezu vitaler Bedeutung ist die Käseproduktion für die *Franch-Comté* geworden. Nach dem 30jährigen Kriege war diese spanische Provinz fast eine Wüste dank dem erbitterten Widerstand, den sie den Eroberungsversuchen Richelieus entgegensetzte. Dann nahm man energisch die Wiederbevölkerung an die Hand und zog zu diesem Zwecke Sonnen und Hirten aus Savoyen, dem Freiburgischen und dem Jura heran. Zum Segen wurden dem Lande besonders die Leute aus Greizer; sie brachten ihre Käsefabrikation in die Gegend. Die Käse von *Franch-Comté* werden von Du Bled darnach stets dem Greizer beigezählt. Er wird in 12 Departementen hergestellt, vor allem Doubs, Jura, Haute-Saône und Savoyen, im ganzen ca. 25—36 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 Sennerieen sind die Vorbedingungen dieser ostfranzösischen Käseindustrie, die neben dem Weinbau der französischen Landwirtschaft eine grosse Zukunft verbürgt; sie trägt mehr ein als die Fleischproduktion und drängt sie immer mehr zurück. Jetzt ist das Schweizer Vieh noch besser, vor allem besser gepflegt und genährt und aus einer sorgfältigeren Zuchtwahl hervorgegangen. Eine Schweizer Kuh gibt durchschnittlich 2300 l und mehr Milch gegen die 1800 l, die den Ertrag der Kühe in der *Franch-Comté* darstellen. Du Bled hat nach dem Vorbild der Schweizer Käseerzeuger in seinem Heimatdepartement Haute-Saône ähnliche Institute geschaffen; immer wieder ermahnt er seine Landsleute, die erprobte Emmentaler Fabrikation nachzuahmen und die französische Routine aufzugeben.

Nicht am wenigsten interessant ist zum Schluss der kurze Ueberblick 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, erstet der Schweiz und Frankreich eine gewaltige Konkurrenz. Kanada betreibt schon eine Käsewirtschaft ganz grossen Stils, ebenso die Vereinigten Staaten. Ueberall werden Spezialschulen gegründet; die gewaltigen Wiesen- gründe mit ihren riesigen Viehherden mussten in der neuen Welt eine Grossindustrie schaffen. Seit 1861 besteht in Wallhill (Staat New-York) eine kolossale Zentralkäseerei mit heute 8000 Suceursalen. Allerdings haben die Amerikaner noch nichts Originelles geschaffen, sie begnügen sich vorläufig mit der Nachahmung (*contrafaçon*) besserer europäischer Produkte. Ihre

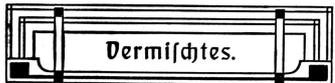
Preise der wichtigsten Lebensmittel und anderer Bedarfsartikel im Oktober 1907.

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

Gemeinden	Fleisch, Speck, Schweineschmalz und Nierenfett				Milch, Butter und Käse				Brot		Eier		Kartoffeln				Brennholz				
	Ochsenfleisch	Kalb- fleisch	Schweine- fleisch	Speck	Schweine- schmalz	Nieren- fett	Milch ganze	Milch halbe	Tafel- butter	Süsse Butter in Ballen	I. Qualität	II. Qualität	einheimische	importierte	I. Qualität	II. Qualität	Tannenholz	Buchenholz			
	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	Cts.	per Liter	per Liter	Fr.	Fr.	Cts.	Cts.	per Stück	per Stück	Cts.	Fr.	1 Ster	1 Ster			
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	100—120	100	110	90	60	20	—	1.50	1.40—1.45	110	15	13 1/2	12	12	5	3.75	—	12.50	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—	
Bern	90—100	100—120	120—130	90—120	100	70—80	23	—	1.60	1.50	120	19	16	12	10	3	3.25	3	3.—	15.50	17—19
Biel	90	110—120	110	110	90—100	60—70	21	—	1.70—1.80	1.40—1.50	120	19	15	12 1/2	10	4	3.50	3	3.—	12—13	15—17.50
La Chaux-de-Fonds	90—95	110—120	120	110	100	60	22	—	1.70	1.60	120	19	18	13	11	4	3.75	3 1/2	3.50	15.—	15.50
Chur	95	130	110	110	100	70	23	—	1.80	1.55	120	20	18	12	10	5	4.50	4 1/2	4.—	12.—	17.—
Frauenfeld	95	120	120	110—120	100	60—80	21	05	1.70	1.50	120	18—20	16—17 1/2	11	9	5	3—3.50	—	—	14.50	17.—
Freiburg	85—95	110—120	100—120	100—110	100	70—80	20	10	1.70	1.50	120	19	17 1/2	12	—	5	2.50	4	2.—	13.50	19.50
Genève	80—95	100—110	125	100	100	100	25	—	1.55—1.6	1.45—1.50	120	17 1/2	15	13 1/2	11 1/2	7 1/2	—	7 1/2	—	17—22	21—25
Glarus	95	120	100	100	100	50	22	—	1.70	1.60	110	25 1/2	20 1/2	13	11	6	4.—	—	—	15.—	18.50
Herisau	95	120	110	100	100	60	22	—	1.70	1.55	110	24	18 1/2	12	10	6	5.—	—	—	17.—	19.—
Lausanne	85—90	85—120	100—120	95—115	100—120	70—80	22—24	10—15	1.80—1.85	1.60—1.80	140—150	18 1/2	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	100—110	120	100	60	20	—	1.75	1.50	120	20	18	12	10	5	3.50	—	—	17.—	19.50
Le Locle	85	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	3	3.75	4	4.—	—	—
Luzern	90	120	110	90	90	70	22	—	1.80	1.55	120	17 1/2	16 1/2	12	11	4 1/2	4.—	3 1/2	3.—	14.50	16.50
Neuenburg	90—100	120	110	100	90	70	—	—	1.80	1.50	120	17	15	12	11	—	—	—	2.75	15.50	17.50
Sarnen	85—90	80—120	100—110	90	95	60—70	20	—	1.50	1.40—1.50	110	25	15	11	—	5	3.80	—	—	8—10	13—15
Schaffhausen . . .	95	120	110	110—120	100	80	22	20	1.80	1.45	120	30	18	10 1/2	9 1/2	4	3.50	3 1/2	3.—	14.—	18.—
Sitten	85	100	100	100	80	70	25	—	1.40	1.50	110	20	17 1/2	11	9	6	5.—	—	—	4.50	11.—
Solothurn	90	110—120	100—110	110—120	80—90	70	20	—	1.60	1.40	120	20	17 1/2	10	—	3	3.—	2 1/2	2.50	15.—	18.—
Schwyz	90	100—130	100	80	90	70	19	—	1.60	1.50	110	18 1/2	17	11	11	5	4.50	—	—	13.50	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	3 1/2	3.50	—	—	16.—	20.—
Vevey	90	110	110	110	100	80	22	—	1.90	1.50	120	19	17	12 1/2	11	6	5.—	—	—	14.—	18.—
Winterthur	95	125	120	90	100	60	22	—	1.80	1.70	120	19 1/2	17 1/2	15	10	5	3.80	4	3.50	16.—	18.—
Yverdon	90	90	100	95	95	70	22	10	1.80	1.60	90—100	18	16	10	8	2 1/2	2.50	2	2.25	10—11	15—16
Zürich	95	120	115	90—100	100	60	22—23	—	1.80	1.60	120	21	17 1/2	16	10	4	4.—	—	—	23.—	25.—
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—13	14—15

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

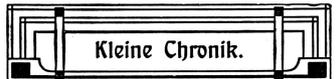
Grosse Anstrengungen macht Deutschland. Man lässt Vieh und Käse aus der Schweiz kommen; man studiert die schweizerische Methode und ahmt sie nach. Man ahmt dort überhaupt alles nach; nur mit dem Roquefort ist dies bisher noch nicht gelungen. Immerhin geht die französische Käseausfuhr nach Deutschland 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, Lättich 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 Schwächeständen der Verdauungswerkzeuge. Die jungen Blättchen des Löwenzahns gehören zu den leichtest verdaulichen Gemüsen, das selbst auf den Krankentisch gebracht werden darf.

Fischfleisch als Nahrungsmittel. 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 verdient. Untersuchungen von Rosenfeld (Zentralblatt für Innere Medizin) über den Nahrungswert des Fischfleisches haben ergeben, dass man solches durchaus unterschätzt. Namentlich zeigt es sich im Eiweissstoffwechsel 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

letzteren, dass bei den grossen Distanzmärschen die Ueberlegenheit der Anhänger einer fleischlosen Kost darin beruhe, 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 Fischarten in dieser Beziehung verhalten, um auch daraus praktische Folgerungen ziehen zu können.



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

Leyssin. Le Sanatorium anleyssin, construit par la Société climatérique de Leyssin, sera inauguré le 12 décembre.

Bad Schinznach. Die Firma Amsler, Rilliet & Cie. hat die Direktion des Etablissements Herrn Hans Sonn 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 erfährt laut „Eng. Express“ diesen Winter bauliche Veränderungen, indem das älteste Gebäude des Komplexes 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 erworben, das er während der Herbst- und Wintersaison betreiben wird. Für den Sommer hat Herr Smits die Direktion genannter Häuser in Schuls behalten.

Belgien. Die *Café des trois Suisses* in Brüssel, *Au Phare* in Lüttich und das *Grand Hôtel de l'Empereur* in Ostende sind laut „Obl. Volksbl.“ in eine Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 2½ Millionen Franken umgewandelt worden. Die neue Gesellschaft übernimmt ferner die Mietverträge des *Grand Hôtel* und des *Café Charlemagne* in Lüttich.

Andermatt. Daniths Gran Hotel ist seit 1. Dezember für den Wintersport eröffnet. Es sind zu diesem Zwecke viele innere und äussere Einrichtungen und Verbesserungen vorgenommen worden, so die Zentralheizung in allen Lokalitäten des Hauses. Zugleich ist die über 2000 m² umfassende Privatbahn eröffnet worden und Schlitten- und Bobbahnen vorgesehen.

Bulle. An der am Montag abgehaltenen Steigerung über das Hotel Moderne wurden bei einem Ausschlagspreis von 250,000 Fr. von der Freiburger Staatsbank 260,500 Fr. geboten und sie blieb damit Meistbietende. Die Erstellungskosten des aufs Modernste eingerichteten Hotels sind auf 410,000 Fr. veranschlagt. Im Juni abhin wurde der Versuch gemacht, das Etablissement in eine Aktiengesellschaft umzuwandeln, die Emission hatte aber keinen genügenden Erfolg gehabt.

Propagande de bon aloi. Une série de conférences sur la Suisse, son histoire, ses institutions, ses mœurs, etc., est faite actuellement aux Etablissements 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 novembre à Boston; le lundi suivant, il était à l'Université Harvard, ensuite à Philadelphie. Il doit encore parler à Princeton, à New-York, à Washington.

Erster österreichischer Hotelierkongress. Am Montag, den 9. ds., nimmt der erste österreichische Hotelierkongress im Hotel Oesterreichisches Hof in Wien, seinen Anfang. Der Kongress, dessen Hauptzweck in der Begründung des „Reichsverbandes österreichischer Hoteliers“ besteht, wird mehrere 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 Kongressmitglieder statt, nach welcher die gemeinsame Rückfahrt nach Wien erfolgt.

St. Ludwig. Das Hotel John in hier ist unter die Grossbasare gegangen, denn nach dem Beispiel von Knopf, Brann & Compagnie, hat es sogenannte 95-Pennig-Tage eingeführt, an welchen von einer bestimmten Stunde an ein Einheitspreis für eine gewisse Menge von Getränken oder Speisen zu bezahlen ist. So konnte man am letzten Sonntag, 1. Dezember, je für 95 Pennig sich folgende Genüsse leisten: 1. 6 Glas Pechorr oder 7 Glas Freudenbier; 2. 1 Flasche Slt. Pflter 1904 oder 1 Flasche Macon; 3. Lauchschnitz, Kalbfrikasse und Nudeln; 4. Erbsensuppe, Rhein-salat, zerlassene Butter, Kartoffeln; 5. Gänsebraten, Sltat und Kompott; 6. Russische Eier, Kalbsbraten, Bohnen und Obst; 7. Pâté de foie gras à la ménagère usw., im ganzen 17 Nummern. Kommentar überflüssig!

Wintersport im Engadin. Der Skiklub „Alpina“ beabsichtigt, auch diesen Winter ein grosses St. Moritzer Skirennen zu veranstalten (23. und 24. Januar). Auf 26. und 27. Januar wird der St. Moritzer Rennverein die grossen Pferderennen auf der Seerenbahn 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 „Engadina“ durch; in Sils wird ein Skirennen der „Engadina“ stattfinden. Der Winterkurverein St. Moritz hat das Ausgabenbudget von 30,000 auf 35,000 Fr. erhöht, um mehr Fusswege und Skibahnen offen halten und Zuschauertribünen erstellen zu können. Die neuen Mittel werden durch Erhöhung der Kurtaxe gewonnen. In Pontresina sind nun 4 Häuser für den Winterbetrieb eingerichtet und Sportplätze errichtet. In Celerina ist der englische Sportklub „Public Schools Winter Sports Club“ angemeldet. Sportfeste sind vorgesehen: 13. bis 18. Januar: Internationales engadinisches Eiwettlaufen um den Wanderbecher; 6. bis 11. Januar: „The Public Schools Challenge Cup Contest“. Auch in Klosters sind auf der Lenzerheide werden Sportfeste von dieser Gesellschaft abgehalten.

Eine Konferenz der österreichischen Fremdenverkehrsvereine tagte kürzlich im Landhaus. Man beschloss, der Regierung folgende Vorschläge zu machen: Allgemeine Ermässigung der Hauszinssteuer und Forderung einer Konvertierung derselben auf längere Zeit. Höhere Abschreibungen für alle Objekte, die dem Fremdenverkehr dienen und die infolgedessen einer grösseren Abnutzung unterliegen. Begünstigungen bei Adaptierungen und bei Neu- und Zubehör-Gewährungen der den Fabrik- und industriellen Unternehmungen eingeräumten Begünstigung an die Hotels. Ausdehnung der Steuerfreiheit über die bisherige Grenze bis zur Erzielung eines Ertrages. Genehmigung von Umlagefreiheit in Geraden. In Geraden, wo bisher keine Hotels bestanden haben. Es folgte die

Erörterung einer Reihe von Uebelständen, so der Passzweig an der galizisch-russischen Grenze. Ferner wurde darauf hingewiesen, dass für Telefonbetriebe, 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 Amtsdienst bei den Landpost-Ämtern 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 ses lecteurs des conseils concernant le montant des pourboires, les Anglais n'ayant pu acquiescer de pratique sous ce rapport dans leur pays. Il prend pour base le tarif qui s'est introduit dans la bonne société à Paris. Quand le Parisien dîne dans un restaurant élégant, il prend pour base de son pourboire une taxe initiale de deux sous par tête et y ajoute un sou par franc 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 dînent au restaurant et que l'addition soit de 57 francs: il faut compter 80 centimes de taxe initiale, le sou du franc fait 2 francs 90, on donnera 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-même 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-ci connaissait les règles du jeu et s'y tenait. Le „World“ trouve absolument déplacé le système autrichien suivant lequel il faut donner des pourboires à trois personnes: au garçon qui a servi, au charcutier et au garçon qui encaisse. Dans ce cas les pourboires sont petits, mais le dérangement est grand.



Lausanne. En séjour dans les hôtels de 1^{er} et 2^e rang de Lausanne-Ouchy du 14 au 20 novembre: Angleterre 604, Allemagne 304, France 588, Suisse 728, Russie 391, Amérique 487, Divers 360. Total 3196.

Davos. Amtl. Fremdenstat. 16. bis 22. November: Deutsche 1063, Engländer 251, Schweizer 300, Franzosen 130, Holländer 108, Belgier 37, Russen und Polen 812, Oesterreicher und Ungarn 193, Portugiesen, Spanien, Italiener, Griechen 145, Dänen, Schweden, Norweger 33, Amerikaner 66, Angehörige anderer Nationalitäten 66. Total 2695.

Genève. Nationalität et nombre de personnes descendues dans les hôtels et pensions de Genève du 16 au 30 novembre: Suisse 1969, Allemagne 632, Angleterre 73, Autriche-Hongrie 60, Amérique (Etats-Unis) 122, Afrique 5, Asie 5, Australie 1, Belgique 17, Danemark, Suède, Norvège 30, Espagne et Portugal 35, France 2,097, Hollande 31, Inde 205, Russie 89, Turquie, Grèce, Etats des Balkans 51, Autres pays 6. Total 5,428. Quinzaine correspondante en 1906 4,789.



Sie kommt: Miss Beatrice Hadwin; reist in Champaner, Rhein- und Moselweinen und — in Annoncen für die Feilermann'sche „English Mail“ in England. *Very sorry, Miss Hadwin, but no „English Mail“ 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.

Gesellschafts- u. Ball-Seide
Grenadine- u. Voile-Seide

für Blusen und Roben in allen Breitelagen, sowie Reits das Besondere in feinerer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ u. 95 Cts. 118 Fr. 25. — p. Met. — Franco ins Haus. Muster umgehend.

Peckin- u. Musseline-Seide
Marquissette- u. Atlas-Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

Junges Schweizerehepaar

im Hotelfach in jeder Beziehung erfahren, der vier Hauptsprachen mächtig, sucht, gestützt auf feine Referenzen, die Direktion eines mittelgrossen Hotels ersten Ranges zu übernehmen, event. Pacht eines solchen per Sommer-saison 1908.

Offerten unt. Chiffre **H 912 R** an die Exped. ds. Bl.

MONTREUX
EAU
MINÉRALE

En vente dans tous les hôtels de premier ordre.

Hotel-Direktor

anfängs Dreissiger, tüchtig, in allen Teilen der Branche vollkommen bewandert, zurzeit Leiter eines erstklassigen Hauses mittlerer Grösse im Süden, sucht sich auf kommendes Frühjahr zu verändern.

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

Grand Avantage.

Une station nouvelle du Jura avec hôtel neuf, voies d'accès, excellente affaire pour saisons été et hiver (hiver surtout) 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 Anzahlung von Fr. 150—200,000 übernommen werden kann.

Offerten unter Chiffre **H 383 R** an die Exp. ds. Bl.

Hotel-Direktor.

Erfahrene Kraft mit fachkundiger Frau sucht sich zu verändern. Suchender würde ev. auch ein nachweisbar rentables Geschäft pachtweise übernehmen. (H R 10,745) 2285

Geft. Offerten unter **Q 7566 Q** an **Haasenstein & Vogler, Basel.**

Zu verkaufen:

Kleines Berghotel

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

Grossartiges Gebirgsparanorama. — Vorzügliches Skisportgebiet.

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

Schreib- und Handels-Schule, Zürich

C. A. O. Gademann, — Gessnerallee 50

Moderne praktische Unterrichts-Anstalt für sämtliche Handelsfächer

Spezialkurse für Hotelkontopraxis: (12 bis 15 Fr.)

Moderne Hotel- und Restaurationsführung (Kolombenmeister, Schenkschreiben, Randschrift, Maschinenschreiben, Hotelkorrespondenz, Rechnen etc. 310 Fr.)

Jeden Monat beginnen neue Kurse. Man verlange Prospekt.

Chef de Réception.

Ein im sämtlichen Hotelbetriebe erfahrener junger Mann, serios, 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.

HOTEL - GESUCHT

Direktion Pacht od. Kauf

von energ. Schweizer Hotelier, 29 Jahre alt.

Beste Referenzen und vorzügliche Qualifikationen. Seit 2 Jahren Direktor eines grossen Hotels in Italien und Chef de Réception in grossem Sommerhotel Graubündens. Barmittel 50 Mille.

Geft. Offerten unter Chiffre **H 948 R** an die Expedition dieses Blattes.

le les tue tous !!!

CAFARDS

avec un seul coup!

Si l'on n'emploie la race disparait!

Fr. de la Boite de 200 gr. 2 fr. de 500, 4 fr. de 1000, 7 fr. 4. SAUVÉ, place Solvin - Saint-Etienne

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

UN SEUL ESSAI VOUS CONVAINCRA. (B.L. 351)

3019 Conditions générales. FRANCE, envoi franco contre remboursement. ÉTRANGER, joindre 1 franc supplément de port.

Hotel-Direktor

Oesterreicher, Mitte 30er, erfahrener Fachmann, in sämtlichen Zweigen des Hotelbetriebs durchaus bewandert, mit ebenfalls geschäftstüchtiger Frau (kindlos) in ausgedehnten Relationen, sucht auf kommendes Frühjahr die Leitung eines Hotels zu übernehmen. Beste Referenzen.

Geft. Offerten unter Chiffre **H 939 R** an die Exp. d. ds. Bl.

BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL.

SWISS CHAMPAGNE.

Se trouve dans tous les bons hôtels suisses

HORS CONCOURS (membres du jury)

EXPOSITION UNIVERSELLE PARIS 1900.