

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 32

Artikel: Walliser Arbeitszeitgesetz
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541216>

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: 26.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 32
BASEL, 7. August 1930

Nº 32
BALE, 7 août 1930

INSERATE: Die einseitige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré: «La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
Safran No. 11.52

Redaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

Siehe Warnungstafel!

Inhalts-Übersicht

- Feuilleton:** Verkehrs- und Hotelverhältnisse in Siam.
- Hauptartikel:** Eidgen. Schlachtvieh-Politik — Bundesfeier-Sammlung — Hotel-Dumping — Fahrplan-Auskünfte — Zur Trinkgeldfrage — Prinzipielles zum Hotelprospekt.
- Petitartikel:** Vom Urheberrecht — XI. Schweiz. Comptoir — Kleine Mitteilungen und Notizen.

Walliser Arbeitszeitgesetz

Der französische Teil der vorliegenden Nummer bringt unter dem Titel «Le projet de loi cantonale valaisanne sur la durée du travail» zu diesem Thema eine Auseinandersetzung mit der «Union Helvetia». Der Artikel sei der Beachtung auch des deutschsprechenden Leserkreises, speziell der Aufmerksamkeit der Mitgliedschaft S. H. V. im Oberwallis empfohlen.

Die eidgenössische Schlachtvieh-Politik

Von überall her tönen uns aus der Hotellerie Klagen über die seit ca. einem Jahr ungeheuerlichen Fleischpreissteigerungen entgegen. Tatsächlich ist der wichtigste Rohstoff des Gastgewerbes seit etwas mehr als einem Jahr um ca. 10%, teilweise aber viel mehr, verteuert worden. Diese Preissteigerung erfolgt ausgerechnet in einem Augenblick der Weltkrise, der stark fallenden Preise, wo unsere Hotellerie darauf bedacht sein muss, alle Anstrengungen zu machen, um fremde und einheimische Gäste im gesamtschweizerischen Interesse anzuziehen und in jeder Beziehung zufriedenzustellen.

Als Antwort auf die zahlreichen bestürzten und zumteil besorgten Anfragen aus der Hotellerie möchten wir Folgendes mitteilen:

Ursache der Preissteigerungen auf dem Fleischmarkt ist allein nur die verfassungs-

widrige Einfuhrpolitik der eidgenössischen Behörden, d. h. die Nichtbeachtung und Misshandlung der gemäss Art. 31 der Bundesverfassung garantierten Handels- und Gewerbefreiheit. Gestützt auf einen rechtlich durchaus haltlosen Bundesratsbeschluss öffnet und schliesst das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement die Grenze für Schlachtvieh ganz nach seinem Belieben und es richtet seine Taktik vollständig nach der jeweiligen Opportunität. Klagen die Bauern und drohen sie mit Protestversammlungen, wird die Grenze geschlossen. Gehen dann die Preise doch etwas hoch und wird das Angebot knapp, so dass die Masse der Konsumenten hitzig werden könnte, öffnet man die Grenze wieder ein bisschen. Beim ersten Symptom eines Rückschlages und mit der Andeutung einer drohenden Geste der Bauernfraktion wird aber der Riegel sofort wieder zugeschoben. Wir sehen somit eine Opportunitätspolitik in reiner Blüte vor uns und verwundern uns auch nicht mehr, dass man in schweizerischen Wirtschaftskreisen diesem protektionistischen „Nümpfspiel“ des Bundeshauses kopschüttelnd zusieht.

Einen sehr schlechten Eindruck macht es indessen, wenn man uns im Eidg. Volkswirtschaftsdepartement auf unsere Anfragen und dringenden Gesuche hin noch mit Unwahrheiten abspeist, wie es sich aus Folgendem ergibt:

Vor ca. einem Jahr, d. h. mitten in der Hochsaison, wurde ohne Befragen stark interessierter Kreise von einem Tag auf den andern die Grenze für Schlachtvieh vollständig geschlossen. Bedeutende Preiserhöhungen, vollständig ungenügendes Angebot von Fleischwaren waren die Folge. Unsere Proteste beim Volkswirtschaftsdepartement verhallten ungehört. Unsere Behauptungen stellte man in Abrede, trotzdem sie belegt waren. Als wir mit einlässlichen Beweisstücken auftraten, verlangte man von uns in lächerlicher Weise, statt auf die Tatsachen einzutreten, die Namen unserer Gewährsmänner. Dabei konnten wir fast alle Hoteliers und Hotellieferanten als Zeugen zitieren.

Im vergangenen Frühjahr 1930 musste man dann doch zugeben, dass die Situation auf dem Fleischmarkt im Jahre 1929 eine kritische war. Man eröffnete uns in ver-

schleierten Worten, dass für den Sommer 1930 die Hotellerie möglichst berücksichtigt werde. Erst als man von anderer Seite unsere Begehren um Öffnung der Grenze unterstützte, gab man aber schliesslich nach. Unterdessen waren auf dem Fleischmarkt neuerliche empfindliche Preissteigerungen eingetreten.

Kaum ist nun die Grenze geöffnet, macht die Bauernfraktion der Bundesversammlung eine Eingabe an das Volkswirtschaftsdepartement mit dem Ansuchen, die Grenze wieder zu schliessen. Unsererseits erhoben wir gegen eine solche Schliessung Protest und wir erklärten:

1. Die Fleischpreise sind noch in letzter Zeit gestiegen.
2. Das bisherige Fleischangebot ist absolut ungenügend.

Neuerdings erhalten wir vom Bundeshaus einen direkt unwarhen und den Tatsachen widersprechenden Bescheid. Erstens erklärte man uns am 23. Juli, es werde sich erst auf den Herbst hin zeigen, wie weit eine Neuregelung notwendig sei. Acht Tage später tritt bereits im Gegensatz zu dieser Erklärung eine teilweise Sperre der Grenze ein.

Weiter behauptet man, die Nachfrage nach schlachtreifen Tieren auf dem Land habe nachgelassen und offenbar sei die Knappheit jetzt zum Teil behoben. Das ist die zweite Unwahrheit, denn eine lange Liste in der „Schweizerischen Metzgerzeitung“ mit etwa 50 Ortschaften und Gegenden nur aus der deutschen Schweiz berichtet, dass überall fast ohne Ausnahme ein ungenügendes Angebot an Schlachtware bei sehr teuren Preisen besteht. Speziell wird darüber geklagt, dass die Bauern ihr Vieh erst dann auf den Markt bringen, wenn es völlig verbraucht und abgenutzt ist. Solche Ware mutet man dem Konsum und sogar den Gästen unserer Hotellerie zu. Noch im Augenblick, wo diese Zeilen geschrieben werden, wird uns von massgebender Hoteliersseite aus über die ungenügende Fleischqualität geklagt.

Schliesslich behauptet man in Bern, die Bedenken über die Steigerung der Fleischpreise seien unbegründet. So seien die Preise für Schlachtkälber seit dem Frühjahr um ca. 50 Cts. pro Kilogramm Lebendgewicht gesunken. Das ist die dritte Unwahrheit.

Auskunftsdiens über Reisebureaux u. Annoncen-Acquisition

American & European Travelling Association Inc., New York.

Der Vertreter dieser Firma, vor dessen Offerten wir bereits in Nr. 27 und 30/1930 warnten, setzt seine Bemühungen, mit den Schweizer Hotels in Geschäftsbeziehungen zu kommen, weiterhin fort. Seine Reise führten ihn nun, nachdem die grösseren Städte abgegrast sind, in die verschiedenen Saisongebiete. Dabei arbeitet der Mann nach wie vor mit fingierten Aufträgen, d. h. er behauptet fälschlicherweise, von bestimmten weiterum bekannten Hotels Aufträge erhalten zu haben, resp. mit ihnen in Geschäftsverbindung zu stehen. Als solche Auftraggeber nennt er z. B. die Hotels Baur au Lac in Zürich und das Hotel Schweizerhof in Basel, die aber beide von einem solchen Vertragsverhältnis zur American and European Travelling Association nichts wissen.

Der Vertreter der Firma basiert demnach seine Tätigkeit auf unwarhen Behauptungen und auf Vorspiegelung falscher Tatsachen. Es liegt in diesem Vorgehen die Gefahr einer starken Schädigung der Hotellerie, weshalb dem Mann sein Handwerk möglichst rasch gekleidt werden muss. Wir bitten daher diejenigen Hotels, die über das eventuelle Schweizer Domizil oder den derzeitigen Aufenthaltsort des Herrn Auskunft erteilen können, um sofortige Benachrichtigung des Zentralbureau S.H.V., zwecks Anbahnung rechtlicher Schritte.

Wir stellen fest: Vieh- und Fleischpreise:

	July 1929	Jahresmittel 1929	July 1930	July 1930
bz. Lebendgewicht:				
Ochsen Ia	1.79	1.75	1.90	1.89
Kühe Ia	1.43	1.40	1.58	1.58
Kälber Ia	2.55	2.47	2.77	2.78
bz. Ladenpreis:				
Ochsenfleisch Ia	3.47	3.41	3.66	3.65
Kuhfleisch Ia	2.74	2.68	3.03	3.06
Kalbfleisch Ia	4.34	4.29	4.69	4.73

Im Gegensatz zu den Behauptungen des Volkswirtschaftsdepartements sind die Vieh- und Fleischpreise noch im Monat Juli entweder gestiegen oder stabil geblieben, speziell die Kalbfleischpreise und die Preise für Kälber. Für die Hotellerie können wir melden, dass die Qualitätsstücke, welche sie verlangt, in den letzten Monaten unaufhörlich gestiegen sind. In obigen Preisen werden auch die Steigerungen seit dem Frühjahr 1929 noch nicht berücksichtigt. Eine bezügliche Aufstellung würde erweisen, dass der Konsument und namentlich der Grosskonsument in der Hotellerie Erhöhungen von weit über 10% ertragen musste.

FEUILLETON

Verkehrs- u. Hotelverhältnisse in Siam

Von Paul Elwert-Berli, Zürich

Wenn man einmal zufällig von Siam etwas liest oder hört, dann heisst es gewöhnlich: „Ach, das ist ja irgendwo in Indien“, oder: „Aha, da kommen die weissen Elefanten, die siamesischen Zwillinge und Katzen vor“.

Die wenigsten Leute wissen, dass das unabhängige Königreich Siam ein Land von 520,000 Quadratkilometer mit über 10 Millionen Einwohnern ist. Frächtige, zum Teil allerdings verfallene Bauten erinnern an eine alte hochstehende Kultur und die letzten Herrscher haben darin gewetteifert, ihrem Staate auch äusserlich das Gepräge moderner Zivilisation zu geben. Siam hat während des Weltkrieges, gedrängt von seinen englischen und französischen Nachbarn, ebenfalls Partei gegen Deutschland ergriffen und seine Opfer waren nicht unbedeutlich. Das Kriegdenkmal in Bangkok erinnert an diese Zeit.

Obchon Siam von den grossen Dampferlinien nicht direkt berührt wird, kommen doch alljährlich Tausende von Touristen, meistens Amerikaner, um sich dieses Land etwas näher zu sehen. Sicherlich bereut es auch niemand und gewöhnlich ist die Zeit hierfür viel zu kurz bemessen.

Die Hauptstadt und ebenfalls die Hauptsehenswürdigkeit von Siam ist Bangkok, das

ca. 800,000 Einwohner hat und ungefähr 60 km von der Mündung des Menam-Flusses entfernt im Innern des Landes liegt. Der Menam ist der natürliche Hafen der Stadt. Es fahren auch grössere Dampfer bis nach Bangkok hinauf, während ganz grosse Schiffe mit über 14,000 Tonnen oder dementsprechendem Tiefgang einsteuern noch ausserhalb der Menamündung liegen bleiben müssen.

Siam hat ein ausgezeichnetes staatliches Bahnnetz, dessen Wagenmaterial zum Besten gehört, das überhaupt rollt. Schöne saubere Schlaf- und Speisewagen gehören zu allen Expresszügen, die allerdings nur zweimal wöchentlich von Bangkok nach dem Süden (Penang mit Anschluss nach Singapur) und nach dem Norden (Chiangmai) fahren. Erstere Strecke bis Penang ist ca. 1200 km, letztere 750 km lang. Die übrigen Züge haben in einem Gepäck- oder auch Personenwagen eine kleine durch Chinesen geführte Küche. Man bekommt von dorthor auch Bier, Whisky, Vermouth, Gin etc., sowie Mineralwasser, Tee und kondensierte Schweizermilch in die Abteile serviert.

Was die Unterkunftsverhältnisse anbetrifft, so sind diese ausser in Bangkok und dem Seebadort Hua Hin noch sehr primitiv. Der Vergnügungsreisende kommt, wie vorher angedeutet, selten über Bangkok hinaus und der weisse Geschäftsman, der ins Innere muss, hat gewöhnlich seine Privatbeziehungen, wo für ihn gesorgt wird. Die Eisenbahn unterhält allerdings an allen grösseren Stationen sogenannte „Resthouses“, die an Chinesen verpachtet sind und teilweise ganz ordentliche Unterkunft und Verpflegung bieten; auch gibt es in diesen Resthäusern Wasch- und Badegelegenheit. Das Baden ist dem Siamesen ein grosses Bedürfnis. Möge das Wasser auch noch so trübe sein, er wird auf keinen Fall auf sein tägliches Bad oder die Douche verzichten. Bangkok selbst hat fünf Hotels, die für europäische Begriffe von Bedeutung sind. Daneben

hat es natürlich sehr viele kleinere Häuser und spezielle Chinesen-Hotels, die zum Teil für mehrere Hunderte von Gästen Platz bieten und eines gewissen Komfortes auch nicht ermangeln.

Das erste Haus am Platze ist das der Staatsbahn gehörende Phya Thai Palace Hotel, ein ehemaliges königliches Prinzen-Palais, das etwas ausserhalb der eigentlichen Stadt in einem herrlichen Park liegt. Die Direktion ist siamesisch, ebenso die meisten Angestellten, ausser dem Küchenpersonal, das chinesisches ist. Der Siamese eignet sich im allgemeinen nicht sehr gut fürs Hotelfach, er ist eher langsam im Service und auch vergesslich, dafür aber ruhig und höflich. Weibliche Angestellte werden nur wenige beschäftigt, im Zimmerservice und auf dem Bureau hin und wieder Halbe, d. h. Mischlinge. Ebenfalls im Besitze der Staatsbahnen befindet sich das Hotel Rajdhani, weniger luxuriös als das vorgenannte, mehr von Geschäftsleuten besucht.

Fließendes Wasser in den Zimmern kennt man in Bangkok sozusagen noch nicht, es ist dies auch nicht so notwendig, da man täglich zwei- bis dreimal badet, oder besser gesagt: sich begiesst. Die meisten Zimmer haben anschliessend ein Douchezimmer mit einem grossen Tonkrug, aus welchem man mit einem Schöpfköpf das Wasser über sich heruntergiesst. Diese Art des Begießens ist auch in den besseren siamesischen Häusern, ja selbst beim Volk gebräuchlich.

Ein modernes Haus, das auch neuzzeitliche Baderäume hat, ist das vor einem Jahr eröffnete Trocadero Hotel. Dieses Haus steht unter französischer Direktion und liegt mitten in der Stadt. Ebenfalls unter französischer Direktion (gleichzeitig ist hier der Direktor auch Küchenchef) steht das Royal Hotel. Dieses Haus hat hauptsächlich sogenannte Residents und es stehen nur wenige Zimmer für Passanten zur Verfügung.

Sehr schön am Menam gelegen ist das Oriental Hotel, im Besitze und unter persönlicher Leitung der Schweizerin Frau Maire. Das „Oriental“ hat jedenfalls das internationalste Publikum, da es den besten Namen als Passantenhotel besitzt. Auch hier ist ausser der chinesischen Küche nur siamesisches Personal beschäftigt.

Eine Art Hotelbetrieb ist auch der Bangkok United Club, der Zimmer und Mahlzeiten auch an Nichtmitgliedern abgibt.

Allgemein gesprochen, dürfen die Hotelverhältnisse von Bangkok als gut bezeichnet werden. Die Preise variieren für volle Pension ohne Privatbad zwischen Teils 12—15, was ungefähr Schw. Fr. 28—35 entspricht. Das durch chinesische Köche nach französischer Art zubereitete Essen ist schmackhaft, und wenn man auch wenig frisches Gemüse bekommt, so bilden die vielen und guten Früchte den besten Ersatz. Rochester hat nur das Phya Thai Palace, zweimal in der Woche ist hier auch Tanz und gewöhnlich am Sonntag nachmittag Konzert des königl. siamesischen Symphonieorchesters, das auch ein vermöhntes Ohr befriedigen kann.

Für unsere Schweizer Hotel-Angestellten, d. h. für den Berufsnachwuchs bestehen leider in Siam keine grossen Möglichkeiten. Die Hauptreisezeit ist kurz (Dezember-März) und die übrige Zeit können keine teuren Arbeitskräfte beschäftigt werden.

Sollte einmal der bestehende Plan eines Kanals durch den nördlichen Teil der malaisischen Halbinsel verwirklicht werden, würde der Seeweg nach China und Japan nicht nur um Bedeutendes abgekürzt, sondern Siam würde durch die bessere Verbindung mit seinen herrlichen Sehenswürdigkeiten und seinem noch unverfälschten urwüchtigen Leben ein Hauptziehungspunkt für Weltreisende werden.