Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 23

Artikel: ZIKA : la grande attraction de l'année en Suisse
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-541063

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

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

térêt que l'on a réussi à y loger l'exposition actuelle.

La ZIKA a pour but essentiel de montrer l'état présent de l'art culinaire et de ses applications spéciales dans les différents pays. C'est ce que verront les visiteurs plus particulièrement dans le grand Pavillon de l'art culinaire et dans les nombreux restaurants nationaux, parmi lesquels la Chine elle-même est représentée. Ces établissements occupent tout le front étendu de l'exposition du côté du lac. Une section spéciale est réservée aux produits alimentaires, ainsi qu'aux machines, installations et appareils utilisés dans les hôtels et les restaurants pour la préparation des mets. Ici également, on ne verra que ce qui se fait de plus nouveau et de plus intéressant. Une autre section renferme l'exposition de l'alimentation moderne.

Zurich se présente aujourd'hui à ses visiteurs comme une ville en plein développement et qui se trouve à la veille de prendre rang parmi les « grandes villes ». Dès l'arrivée, on est frappé par les dimensions imposantes des bâtiments de la nouvelle gare, comme par les grands travaux d'extension des diverses installations ferroviaires. La gare de Zurich et ses aménagements étaient bien au-dessous des besoins créés par l'essor de la cité et par l'augmentation de sa population. Désormais, au lieu de onze quais, on en aura seize et la nouvelle gare pourra recevoir et expédier 430 trains par jour au lieu de 340. La gare de Zurich deviendra ainsi tout juste suffisante pour les nécessités d'une ville de 240.000 habitants et qui en comptera bientôt 300.000, après l'annexion projetée de plusieurs communes suburbaines. Les gros frais occasionnés par les agrandissements en cours ne constitueront pas une mauvaise affaire pour les Chemins de fer fédéraux, la gare centrale de Zurich fournissant, dans le trafic voyageurs, des recettes supérieures au total de celles des deux plus grandes gares qui la suivent dans les statistiques ferroviaires.

Mais la gare de Zurich ne concentre pas seulement un important mouvement urbain et régional; elle est le nœud principal d'un gros trafic international. Des express, des trains de luxe et des services de wagons-lits y arrivent de toutes les grandes villes du continent européen et en repartent dans toutes les directions. D'après l'horaire introduit le 15 mai 1930, Zurich est devenu un point terminus et de départ des trains de luxe internationaux *Edelweiss* et *Rheingold*, et cela pendant toute l'année, comme le demandait son caractère d'importante cité.

La rue de la Gare, qui s'étend de la gare centrale au lac, est demeurée à Zurich l'artère principale et distinguée; c'est là que s'alignent les palais des grandes banques suisses et les brillants magasins. Le centre des affaires s'est déplacé quelque peu vers l'ouest, où l'on a créé, entre la rue de la Gare et le Schanzengraben, toute une „City» moderne de grandes maisons de commerce. Parmi les industries zurichoises, celles de la soie et des textiles, celles des métaux et des machines se sont maintenues au sommet de l'échelle. Dans le commerce international, efficacement soutenue par de nombreuses succursales établies au delà des mers par les entreprises les plus considérables, la vente de nos soieries et de nos cotonnades occupe toujours un rang de premier ordre. Pour encourager le commerce international, la Chambre de commerce de Zurich a créé des entrepôts francs à Albisrieden.

Sur les huit plus grandes banques de la Suisse, quatre ont leur siège principal à Zurich; les autres y ont établi des succursales dont l'importance n'est guère inférieure à celle de leur siège central. On a calculé que ces huit grands instituts de banque retirent de Zurich même la moitié de leurs bénéfices. La Banque nationale suisse a également son siège principal à Zurich. L'importance primordiale de cette place comme centre financier est démontrée par son chiffre d'affaires en opérations de virement, lequel, sur un total de 76 milliards pour la Suisse, en comprend 56 milliards. Les opérations traitées à la Bourse de Zurich, si elles ne peuvent se comparer à celles des grandes bourses mondiales, n'en sont pas moins trois fois supérieures, avec 9½ milliards de chiffres d'affaires, à celles des principales autres bourses de la Suisse. Le mouvement des capitaux étant le baromètre de la situation dans l'industrie et le commerce, Zurich se trouve être, de ce fait, non seulement la première place financière du pays, mais aussi son centre principal pour les affaires industrielles et commerciales.

Si le visiteur s'arrête sur le pont du Quai et regarde vers le nord, dans le sens du courant de la Limmat, il a devant lui le tableau, peu modifié et typique, de la vieille ville. Près de la Limmat se trouvent l'antique Hôtel de ville et les maisons des corporations, ainsi que les églises historiques, la collégiale, Notre-Dame et Saint-Pierre. Plus haut, sur les pentes du Zurichberg, on voit l'Université, l'Ecole polytechnique fédérale et, plus en arrière, le Musée national suisse. Dans les rues de la vieille ville se renouvelle, chaque année une fois, un épisode de l'histoire zurichoise, lorsque les corporations et la population tout entière fêtent le « Sechseläuten », une manifestation populaire plusieurs fois centenaire saluant le retour du printemps.

Si l'on se retourne vers le sud, on a devant soi la vaste nappe bleue du lac, animée d'élégants vapeurs et de petites embarcations de tous genres. Ce tableau est encadré par des collines verdoyantes, couronnées au loin par les sommets neigeux qui brillent au soleil.

Pour jeter sur la ville et ses environs un regard d'ensemble, on monte sur le Zurichberg, où l'on trouve comme toute récente innovation le Jardin zoologique. Ou bien l'on se transporte sur l'Uetliberg, d'où la vue s'étend jusqu'au Rhin vers le nord et au sud sur toute la chaîne des Alpes suisses. Si de ce belvédère on considère à ses pieds, pendant la nuit, les milliers de lumières de la ville et des localités avoisinantes échelonnées sur les rives du lac, on éprouve une inoubliable impression.

L'importance de la ville de Zurich, son passé historique riche en événements intéressants et la vie intense qui s'y développe actuellement, unis aux charmes pittoresques de sa situation au bord d'un lac magnifique, à une distance relativement faible des Alpes, constituent pour l'étranger une puissante attraction. Aussi la ville a-t-elle réussi non seulement à retrouver le trafic touristique d'avant-guerre, mais à le développer dans de fortes proportions. Les hôtels et les pensions de Zurich, qui disposent de 4.000 lits d'étrangers, dont 3.000 sont organisés dans la Société locale des hôteliers, comptaient en 1913 270.000 arrivées de visiteurs avec 730.000 nuits de logement. Le 60% de ces résultats concernaient des étrangers au pays. En 1929, avec le même nombre de lits, on a pu enregistrer 356.000 arrivées et 955.000 nuitées; ces chiffres étaient fournis par des étrangers dans la proportion de 55%. *G. G.*

(Traduit de l'allemand).

ZIKA

La grande attraction de l'année en Suisse

La ZIKA, Exposition internationale d'art culinaire à Zurich, qui a été inaugurée le 31 mai et qui durera jusqu'au 30 juin inclusivement, promet d'être un événement sans précédent dans son genre, tant par ses proportions inaccoutumées que par la diversité, la qualité et la nouveauté de ce que l'on y offrira à l'admiration des visiteurs.

C'est la première fois qu'une exposition de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation a un caractère international aussi net. C'est ainsi que, pour les concours de cuisine froide et chaude, on verra aux prises des équipes allemandes, autrichiennes, britanniques, suisses et probablement aussi françaises et hollandaises. Les restaurants nationaux de divers pays, dont nous parlons dans un autre article, accentueront encore, avec les expositions de produits étrangers, ce caractère international de la ZIKA.

Au *Pavillon de l'art culinaire*, on verra des milliers de plats sans cesse renouvelés. Son architecture et son aménagement constituent déjà une réelle curiosité. Il y a notamment des vitrines frigorifiques, châssis de 12 mètres carrés d'un système tout nouveau, grâce auxquels on peut conserver les

Wie in einem Wundergarten . . .

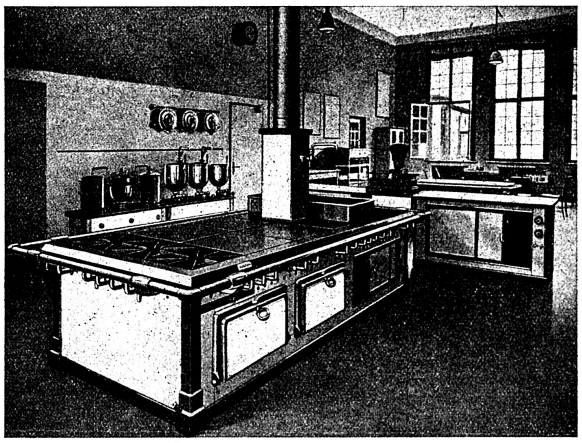
Von Baum zu Baum Reihen von farbigen Funken, rot, gelb, grün, blau, violett, orange . . .

Die Terrasse ist mit zierlichen, leuchtenden Linien in die Dunkelheit gezeichnet . . . aus der Ferne ertönt weiche Musik . . .

Jedes Gartenfest wird zu einem Erfolg, wenn man für Ausschmükkung von Sälen, Terrassen, Gartenwegen und Lauben die Philips Illuminationslampen verwendet.

Verlangen Sie bei uns unverbindlich Prospekte und Preisofferte.

PHILIPS



SENKING liefert in weltbekannter Qualität:

Grossküchen Kochherde für Kohlen-, Gas-, Pressgas-, Dampf- und elektr. Heizung, Kochkessel, Grillapparate, Rostbrater, Wärmeschränke, Geschirrspülmaschinen etc.

Schlächterei-Kochanlagen in jeder gew. Grösse u. Bauart

Wäscherei-Einrichtungen Waschmaschinen, Wäschezentrifugen, Muldenplättmaschinen, Muldenabsaugmangeln, Zylinderdampfmangeln

Bäckerei-Einrichtungen Backöfen für alle Beheizungsarten, Knetmaschinen, sowie sämtliche Bäckereimaschinen und Geräte

Ausführliche Druckschriften und Ingenieurbesuch kostenlos

SENKING-VERKAUFSBÜRO ZÜRICH Walchestr. 34, Tel. Limmat 2104

ZIKA

Älteste, grösste und leistungsfähigste Spezialfabrik des Kontinents für Koch-, Brat- und Backapparate

Besichtigen Sie bitte unseren Stand No. 1631 sowie das Deutsche Länderrestaurant, welches ausschliesslich mit unseren neuesten Apparaten in Betrieb ist.

mets à l'état frais bien plus longtemps qu'autrefois. L'acquisition de ces appareils a été très coûteuse. Dans le Pavillon de l'art culinaire ont été construites six cabines latérales que les hôteliers et les restaurapeuvent louer à un prix modique pour y exposer du service de table. Ce sera là certainement un excellent moyen de propagande.

La ZIKA apporte d'autre part une innovation sensationnelle qui fera date dans l'histoire de l'art culinaire. En effet, soit en assistant à des conférences, à des démonstrations et à des concours dans la grande salle de l'exposition, soit en profitant des deux menus parallèles du Restaurant officiel suisse, composés l'un suivant les anciens principes, l'autre suivant les nouveaux, on pourra se rendre compte des procédés modernes d'alimentation préconisés par les sommités les plus éminentes dans le domaine de la médecine alimentaire, d'entente avec de célèbres chefs de cuisine et restaurateurs. Ces nouveaux procédés, fruit de plusieurs mois de travail en commun d'un comité spécial, vont certainement avoir un grand retentissement dans le monde entier et amener bien des réformes dans le mode d'alimentation des diverses classes sociales. Dans la section de l'*alimentation rationnelle* et dans celle de l'*alimentation nouvelle*, on peut examiner en détails toutes les causes et tous les effets de cette évolution dans la conception des besoins alimentaires. De ce fait, la ZIKA est vraiment une œuvre d'utilité publique. Les visiteurs s'y débarrasseront de bien des préjugés, tout en goûtant à quantité de bonnes choses anciennes et nouvelles.

La ZIKA ne sera pas seulement un régal pour le gastronome, mais aussi pour l'artiste. Quels trésors d'imagination n'a-t-on pas prodigués pour son aménagement et sa décoration! A elle seule, sa nef centrale, en style de cathédrale moderne, est un chef d'œuvre. Cette avenue triomphale, longue de 120 mètres, large de 12 et haute de 16, surprendra même les plus blasés.

D'ailleurs, on se fera une idée des proportions et des beautés de la ZIKA en songeant que plus d'un million et demi de francs ont été consacrés à son organisation et à son installation. Or, aucun subside n'a été sollicité des autorités fédérales, cantonales ou municipales. La ZIKA est l'œuvre exclusive des sections zurichoises des quatre associations nationales suisses des hôteliers, des restaurateurs, des cuisiniers et du personnel apparenté (Union Helvetia). C'est la synthèse des efforts d'une vaste communauté, animée du plus bel idéal. C'est en même temps la plus vaste entreprise qui ait jamais encore été tentée dans ce domaine.

Nos lecteurs de la Suisse romande s'y rendront nombreux, pour leur propre avantage. Les organisateurs de la ZIKA leur souhaitent d'avance la plus cordiale bienvenue.

Repos hebdomadaire

Le Conseil fédéral va soumettre aux Chambres un projet de loi fédérale sur le repos hebdomadaire dans les entreprises qui ne sont pas soumises à la loi fédérale sur le travail dans les fabriques. Nous aurons à revenir ultérieurement sur ce projet et sur certaines déclarations du message du Conseil fédéral concernant spécialement l'industrie hôtelière. Pour le moment, nous nous bornons à résumer ou à reproduire les articles du projet qui intéressent directement notre branche.

L'*article 2* exempte de l'application de la loi les membres de la famille du chef d'établissement, les personnes occupant un poste de direction et les membres de leur famille, les personnes chargées d'un poste de confiance élevé dans l'établissement, ainsi que les personnes qui ne sont pas occupées dans le même établissement pendant toute la journée de travail ou pendant toute la semaine.

Dans le chapitre des « Dispositions générales », nous avons à relever les articles suivants:

L'*art. 5* formule le principe qu'un repos de 24 heures consécutives au moins doit être accordé chaque semaine aux travailleurs.

Art. 7. — Le repos des travailleurs occupés régulièrement le dimanche est donné un jour ouvrable. — Lorsque le travail du dimanche dure plus de quatre heures, le repos compensateur accordé un jour ouvrable doit être de 24 heures consécutives au moins; lorsqu'il ne dure pas plus de quatre heures, le repos compensateur doit être au moins égal à la moitié d'une journée de travail et précéder ou suivre immédiatement le repos ordinaire. — Le repos hebdomadaire doit tomber au moins une fois en trois semaines sur un dimanche ou un jour de fête officielle.

Art. 8. — Le repos hebdomadaire peut être temporairement réduit ou supprimé lorsque cela est nécessaire pour parer ou remédier à de graves perturbations dans l'exploitation, pour prévenir l'altération de matières ou de marchandises, pour écarter quelque autre péril ou pour faire face à un surcroît extraordinaire de travail. — Dans tous ces cas, un repos compensateur d'une durée égale au repos supprimé ou à sa réduction sera donné à un autre moment.

Art. 10. — Les travailleurs occupés le dimanche doivent disposer du temps nécessaire pour remplir leurs devoirs religieux.

Art. 11. — Les travailleurs auxquels le chef d'établissement fournit l'entretien et le logement demeurent, durant le repos, au bénéfice de ces prestations, à la condition de se conformer à l'ordre de la maison.

Art. 12. — Il est interdit aux travailleurs d'exécuter pour le compte d'autrui, pendant le repos, un travail rentrant dans leur profession.

Voici maintenant les dispositions applicables spécialement aux hôtels, restaurants et débits de boissons:

Art. 14. — Les dispositions suivantes s'appliquent:

a) aux établissements fournissant professionnellement le logement à leur clientèle (hôtels de tous ordres, pensions),

b) aux établissements servant, contre paiement, des aliments ou des boissons à consommer sur place (restaurants et débits de boissons de tous genres).

Art. 15. — Sous réserve des dispositions suivantes, un repos de 24 heures consécutives au moins doit être accordé chaque semaine aux travailleurs.

Art. 16. — Les établissements qui sont soumis aux fluctuations saisonnières ou qui ne sont ouverts que pendant une ou deux saisons par année peuvent, durant leur période de pleine activité, mais au maximum pendant huit semaines par saison, réduire le repos hebdomadaire à une demi-journée.

Cette demi-journée peut, au cours de chaque période de 14 jours, être supprimée pendant l'une des deux semaines, à la condition qu'il soit accordé, pendant l'autre semaine, deux demi-journées ou 24 heures consécutives de repos.

Art. 17. — Les établissements ouverts toute l'année qui font usage de la faculté prévue par l'art. 16 doivent accorder, sous la forme d'un repos hebdomadaire prolongé ou de repos groupés, un repos compensateur d'une durée égale à la réduction.

Les autres établissements ne sont tenus de donner un repos compensateur que dans la mesure où, par application de l'art. 16, ils réduisent le repos hebdomadaire à une demi-journée pendant plus de six semaines par saison.

Art. 18. — Dans les établissements ouverts toute l'année, le repos doit, pour chaque travailleur, tomber au moins quatre fois par demi-année sur un dimanche ou un jour de fête officielle.

La présente disposition ne s'applique pas:

a) aux contrats de travail d'une durée inférieure à six mois,

BASEL RENOVIERT
VICTORIA
NATIONAL

JATO PERFEKT
Vorbauten
Rückwandverkleidungen
Eckverschalungen
ermöglichen den Einbau von sanitären Anlagen mit geringstem Aufwand an Neben-Arbeiten durch Maurer, Schreiner, Maler, Tapezierer etc.
Sie verhüten unnütze Demolierungen von Wänden, Böden und Decken und ermöglichen raschen, trockenen Einbau und rechtzeitige prompte betriebsfertige Bereitstellung Ihres Hauses.
Der Spezialist hat normalisierte Einzelteile geschaffen, welche schnelle Montage erlauben und zu einem vorteilhaften Preise lieferbar sind.
Verlangen Sie den illustrierten Prospekt und Spezialofferte für die komplette, betriebsfertige Installation schon heute.
Jacques Tobler, Luzern
Unternehmen für sanitäre Anlagen
Kasimir Pfyffer-Strasse 13 a Telephon 12.66
Reichhalt. Muster-Ausstellung
Jato

In
Hotels, Restaurants, Konditoreien
Bäckereien usw.
verwendet man mit grossem Erfolge die bekannten
Electrolux
Filter
(Wasserentkalkungs-Apparate)
welche jedes Wasser vollständig entkalken
Das so erhaltene Wasser bietet die mannigfachsten Vorteile, beispielsweise:
Vermeidung der Kesselsteinbildung in Boilern, Kaffeemaschinen, Heizungen, Herdschlangen, Warmwasserleitungen.
Verkürzung der Kochzeiten für Fleisch, Gemüse, Teigwaren usw.
Ersparnis an Kaffee, Tee usw. infolge besserer Auslaugung, ferner Verbesserung des Aromas.
Verlängerung der Lebensdauer der Hotelwäsche, bedeutende Seifenersparnis.
Usw. usw. — — — — —
Verlangen Sie Referenzen und Prospekte kostenlos durch die
ELECTRO LUX A.G. ZÜRICH
Abteilung Filter Paradeplatz 4 Telephon Uto 2756
Besichtigen Sie unsere Apparate an der Z.I.K.A., Stand 1677
Halle 7