

La réforme alimentaire à la ZIKA

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1930)**

Heft 29

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-541160>

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.



A nos Sociétaires

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient d'éprouver notre Société en la personne de notre membre

Monsieur

Arnold Clerc

Propriétaire de l'Hôtel Bellevue
Auvier

décédé le 9 juillet 1930, après une longue maladie, dans sa 77^{me} année.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre collègue défunt.

Au nom du Comité central:
Le Président central:
Dr. H. Seiler.

Alliance Internationale de l'Hôtellerie

Réunion du Comité exécutif à Amsterdam

(Suite et fin)

Des représentants de l'Allemagne, de la Grande-Bretagne, de la Belgique, des Etats-Unis, de la France, du Japon, de Monaco, de la Pologne et de la Suisse donnent ensuite lecture de rapports sur les événements récents et les desiderata de leurs hôtelleries nationales. M. le président Seiler les remercie de ces intéressants renseignements et M. Silenzi (U. I. H.) suggère de les utiliser pour établir, sur l'hôtellerie internationale, des données dont les chambres nationales pourraient ensuite tirer parti en cas d'intervention auprès de leurs gouvernements respectifs, en citant comme documentation ce qui se passe dans les autres pays.

M. Wiser (Belgique) présente un rapport sur l'impossibilité d'appliquer à l'hôtellerie la Convention de Washington sur la journée de huit heures. A l'hôtel, en effet, le travail n'est pas continu, ni assidu comme dans une usine, mais intermittent et surtout saisonnier. Il donne des renseignements sur les rigueurs de l'application de cette loi dans l'hôtellerie belge. M. Prével (France) expose les atténuations apportées en France. M. Barvera (Italie) annonce que le représentant de son pays à la prochaine Conférence du travail à Genève y déclarera que la Convention de Washington ne sera pas applicable en Italie aux hôtels, restaurants et cafés. M. van Stigt (Hollande) demande l'appui de l'Alliance auprès du gouvernement des Pays-Bas, qui menace de décider l'application de la loi en question à l'hôtellerie. Résumant la discussion, le président annonce qu'une déclaration sera envoyée le plus tôt possible aux différents gouvernements, disant que le Comité exécutif de l'A. I. H., porte-parole attiré de l'hôtellerie mondiale, repousse à l'unanimité l'application de la loi de huit heures à l'industrie hôtelière.

Le Comité discute ensuite de la valeur juridique du mot „hôtel“ et de sa protection légale, ainsi que de la création d'un signe distinctif à apposer sur les hôtels membres des chambres nationales hôtelières.

Il semble quasi impossible d'établir une définition juridique internationale du mot „hôtel“, mais l'Alliance serait sympathique à des définitions juridiques nationales. Plusieurs orateurs relèvent les difficultés que

présenterait dans la pratique la création d'un signe distinctif destiné aux hôtels jugés comme étant qualifiés pour offrir toute garantie de bonne tenue et de confort. Le président propose de ne pas prendre encore une décision définitive, ni dans un sens, ni dans l'autre, mais de soumettre la question aux groupements nationaux, qui feront connaître leur opinion pour la prochaine réunion du Comité exécutif.

On passe à la discussion de l'accord entre l'hôtellerie et la Fédération internationale des agences de voyages (F. I. A. V.). L'accord reçoit l'approbation unanime du Comité exécutif, à la condition que la F. I. A. V. accepte l'interprétation de certains points qui sera portée à sa connaissance dans une lettre explicative. — Mention est faite de la lenteur de paiements de certaines agences et de la nécessité pour les hôteliers de se renseigner au préalable avant d'entrer en relations avec des agences inconnues.

M. le Dr Riesen (Suisse) présente le projet de Nouveau règlement international des hôtels. Après échanges de vues et délibérations, le projet est adopté. Des dispositions sont prises pour lui donner la plus grande diffusion possible, éventuellement pour son affichage dans les hôtels.

Les questions suivantes sont portées à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité exécutif de l'A. I. H. à Athènes, en novembre 1930: 1. révision des statuts de l'A. I. H.; 2. examen de la réponse de l'Association internationale des automobile-clubs reconnus au sujet des vœux présentés par l'Alliance; 3. l'hôtellerie et les droits d'auteurs dans les différents pays; 4. établissement d'une liste des membres des groupements nationaux affiliés à l'A. I. H.; 5. examen de la publicité de l'hôtelier en général; moyens de la rendre plus profitable et moins coûteuse; 6. opportunité d'établir une carte d'identité spéciale pour les membres du Comité voyageant dans différents pays; 7. signalisation des langues parlées par le personnel des hôtels; 8. simplification des formalités de contrôle des bagages en transit; 9. demande de l'hôtellerie américaine concernant les recommandations officielles pour les voyages de délégations hôtelières; examen du code télégraphique des hôtels établi par la «Radio Corporation of America»; 10. demande de l'hôtellerie polonaise relative au paiement anticipé de chambres réservées à l'avance pendant les périodes de grande affluence; 11. divers.

M. le président Dr Seiler mentionne que certaines de ces questions pourront être étudiées par une commission préparatoire avant la réunion d'automne. Il remercie les membres du Comité pour leur dévouée collaboration, demande que le compte rendu de la présente réunion soit porté à la connaissance des chambres nationales hôtelières respectives et lève la séance à huit heures du soir.

Le miel à l'hôtel

A la suite de la publication de notre article intitulé «Miel, mielline et confiture» (No 27 du 3 juillet), on nous fait remarquer qu'il ne serait pourtant nullement difficile à nos hôteliers de trouver, à des conditions raisonnables, de l'excellent miel du pays absolument garanti. En servant au petit déjeuner du miel naturel, l'hôtelier se recommande pour ainsi dire dès le matin à ses clients; et leur prouve au premier repas déjà qu'il s'efforce de leur offrir ce qu'il a de meilleur. Et c'est là assurément une propagande qui vaut la plus coûteuse des publicités.

Le véritable miel suisse est sans contredit l'un des plus fins de ceux qui sont offerts dans le commerce. Les miels étrangers, surtout ceux des pays méridionaux et ceux d'outre-mer, sont trop souvent fades ou ont un goût désagréable. Cette différence provient essentiellement du genre de fleurs sur lesquelles le miel a été butiné par les abeilles.

Le miel récolté en mai et au début de juin est ordinairement d'un beau jaune clair; celui qui est butiné plus tard est jaune foncé et même brun. Le goût, qui répond à l'arôme des plantes productrices, varie également suivant les saisons et les régions.

Au bout de quelques semaines ou parfois après quelques mois, le véritable miel durcit; il se cristallise. On lui rend sa fluidité en le chauffant. Cette opération ne doit pas se faire directement sur le feu, ce qui enlèverait au miel une partie de son arôme; le vase contenant le miel est chauffé au bain-marie, mais dont l'eau n'est pas bouillante.

Il ne faut jamais servir le miel autrement qu'à l'état fluide et c'est dans un petit récipient de porcelaine qu'il se présente le plus avantageusement. Au lieu d'une petite cuiller, il vaut mieux utiliser une spatule en argent.

Les sociétés d'apiculture de la Suisse allemande et de la Suisse romande effectuent chaque année, auprès de leurs membres qui en font la demande, le contrôle de la récolte du miel, et cela directement au rucher. Les échantillons prélevés restent déposés auprès de l'organe de contrôle. Ces deux associations se chargent aussi de servir d'intermédiaires pour la vente du miel, en ce sens qu'elles transmettent chaque commande reçue à l'un de leurs membres, lequel fournit alors de la marchandise contrôlée et garantie. Dans la règle, les prix de gros sont accordés à partir de 25 kilogrammes, mais on peut éventuellement demander l'exécution de la commande en plusieurs livraisons.

On sait qu'il existe des récipients, de fabrication suisse, pour le service du miel sur la table en portions et en doubles portions. Ces récipients portent l'inscription: «Miel suisse contrôlé par la Société des apiculteurs». Nous attirons l'attention sur le fait que l'emploi des récipients portant cette inscription est interdit s'ils ne contiennent pas du véritable miel suisse contrôlé. Les abus découverts — et une surveillance discrète est exercée — sont passibles des sanctions prévues par les paragraphes 97 et 98 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires.

Pour le tourisme automobile en Suisse

On lisait dans le dernier rapport annuel de la Chambre de commerce suisse en France:

Nous avons formé le projet, qui sera bientôt une réalité, d'ajouter une branche nouvelle à l'activité de notre secrétariat général, en organisant dans nos bureaux un département consacré au tourisme automobile en Suisse et comprenant un service de propagande complété d'un service, de renseignements.

Les statistiques montrent dans quelles remarquables proportions augmente d'année en année le nombre des automobilistes — Français ou autres étrangers — qui visitent la Suisse. Cet accroissement est d'autant plus digne d'attention qu'aucun effort particulier de propagande n'a été fait jusqu'à présent, en France du moins, en vue de le favoriser.

Nous croyons donc que le nombre de ces visiteurs se développera dans des proportions plus considérables encore lorsqu'on se sera donné la peine de montrer aux automobilistes qui parcourent la France comme la Suisse est proche, comme il est aisé d'en franchir la frontière, sans formalités compliquées ni taxes coûteuses, et surtout lorsqu'ils sauront mieux quels enchantements les incomparables beautés de notre petit pays réservent à ceux qui aiment à voyager en toute indépendance et ne veulent voir le monde qu'au gré de leur fantaisie.

Il nous est donc apparu que sans la moindre idée d'aviver la concurrence entre

la route et le rail, nous pouvions, à côté de l'Agence officielle des Chemins de fer fédéraux, qui depuis tant d'années renseigne si utilement les touristes, mais ne peut s'occuper des automobilistes, créer à Paris un bureau dont la mission consisterait à encourager les automobilistes à visiter la Suisse, en leur fournissant tous les renseignements de nature à rendre leur voyage agréable et facile.

Notre projet a eu la pleine approbation de l'Office national suisse du tourisme et les encouragements que lui a bien voulu nous donner nous ont déterminés à créer dans nos bureaux mêmes ce double service de propagande et de renseignements.

La réforme alimentaire à la ZIKA

La presse a beaucoup parlé de l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich, mais rarement elle a entretenu le public de l'une des parties cependant les plus intéressantes de cette manifestation, en tout cas d'une entreprise de haute importance pour tous ceux qui ont le souci de leur santé. Nous faisons allusion ici à la section de l'exposition réservée à l'hygiène de l'alimentation.

Un correspondant du *Journal de Genève* écrit à ce sujet:

«On sait que la réforme alimentaire tendant à nous acheminer vers un végétarisme plus ou moins accentué n'est nulle part plus en faveur qu'en Suisse allemande et spécialement à Zurich. Cet engouement, car c'en est un, encore que justifié, n'est évidemment qu'un cas particulier du besoin manifesté par le public germanique d'une application aussi rigoureuse que possible à la vie des conquêtes de la science.

«Or, s'il est une chose sur laquelle les hygiénistes sont unanimes, c'est bien sur le danger d'une nourriture trop abondante et trop carnée. Chacun sait que les plaisirs de la table raccourcissent l'existence; mais dans la pratique le spectre de l'artériosclérose n'empêche pas le commun des mortels d'abuser de la bonne chère. Les grossiers abusent de la quantité, les délicats de la qualité. Cela revient à peu près au même et le gourmet ne contrevient guère moins aux règles de la diététique que le goinfre. On s'en aperçoit tôt ou tard à ses dépens et toutes les cures d'eau de Vichy, de Carlsbad ou de Contrexéville ne sont guère, le plus souvent, que des emplâtres sur une jambe de bois.»

Ces vérités élémentaires, les organisateurs de la section scientifique de l'Exposition culinaire se sont efforcés de les apprendre aux visiteurs. Les adeptes du Dr Bircher, l'âme de cette entreprise, se font de plus en plus nombreux, et cela non seulement à Zurich, mais aussi dans les pays germaniques et scandinaves. L'un des avantages du régime recommandé par ce savant, c'est qu'il ne rompt pas entièrement, ni brusquement avec l'alimentation traditionnelle. Son végétarisme est pour ainsi dire mitigé.

Parmi les conférences données à la ZIKA sur l'alimentation rationnelle, nous citerons, à côté de celles du Dr Bircher, celles de MM. Silberschmidt et von Gonzenbach, professeurs à la faculté de médecine de Zurich et du Dr Winkel, de Berlin, sur l'hygiène et la psychophysiologie de l'alimentation, puis celle du Dr Franconi sur l'alimentation des enfants. Le matériel intuitif qu'ils ont exposé à la ZIKA sera réuni en collection permanente et montré successivement dans nos différentes villes.

Si les restaurants de la ZIKA étaient un perpétuel encouragement à la gourmandise (tempéré il est vrai par la carte à payer!), la section d'hygiène recommandait au contraire la retenue dans le manger. Nous verrons au cours des années prochaines les effets de la doctrine qui a été ainsi préconisée à l'Exposition de Zurich.