

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

Artikel: Repos hebdomadaire
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541064>

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: 19.02.2026

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

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 restaurateurs peuvent louer à un prix modique pour y exposer du service de table. Ce sera là certainement un excellent moyen de propagande.

La Z.I.K.A 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 Z.I.K.A 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 Z.I.K.A 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 Z.I.K.A 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 Z.I.K.A est l'œuvre exclusive des sections zurichoises des quatre associations nationales suisses des hôteliers, des restaurateurs, des cuisiniers et du personnel appartenant (Union Helvétique). 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 Z.I.K.A 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 sujet 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 éviter 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-anneé 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
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 Wänden, Böden und Decken und ermöglichen raschen, trockenen Einbau und rechtzeitige prompte betriebstaugliche Be-reitstellung Ihres Hauses.

Der Spezialist hat normalisierte Einzelteile geschaffen, welche schnelle Montage erlauben und zu einem vorteilhaften Preis lieferbar sind.

Verlangen Sie den illustrierten Prospekt und Spezialoffer für die komplette, betriebsfertige Installation schon heute.

Jacques Tobler, Luzern
Unternehmen für sanitäre Anlagen
Kasimir Pfyffer-Strasse 13a Telefon 12.66
Reichhalt. Muster-Ausstellung



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 Seifensparnis.

Usw. usw. — — — —

Verlangen Sie Referenzen und Prospekte kostenlos durch die

ELECTRO LUX A.G. ZÜRICH

Abteilung Filter Paradeplatz 4 Telefon Uto 2756

Besichtigen Sie unsere Apparate an der Z.I.K.A., Stand 1677

Halle 7

© 1936 Electro Lux A.G. Zürich

b) au personnel des établissements visés par l'art. 14 litt. b), qui jouit, au cours d'une année, de huit jours de vacances dont deux au moins tombent sur un dimanche ou un jour de fête officielle

Art. 19. — D'autres exceptions peuvent être autorisées:

a) afin de permettre aux petits établissements de donner un repos hebdomadaire comprenant, par période de quatre semaines, trois demi-journées et une journée entière de 24 heures consécutives au moins;

b) dans les cas où cela est nécessaire pour le fonctionnement régulier, la surveillance ou la garde de l'établissement, les soins à donner aux animaux ou d'autres motifs impérieux;

c) afin de permettre, à titre exceptionnel, une autre répartition du repos prescrit par la loi.

Une ordonnance réglera le détail.

Art. 20. — Est réputée demi-journée de repos, au sens des art. 16 et 19, la période comprise entre la fin du repos de nuit et 12 heures, ou entre 14 heures et le commencement du repos de nuit, ou tout autre période de sept heures consécutives comprises entre la fin et le commencement du repos de nuit.

Art. 21. — Les dispositions des articles 8 et 10 à 13 sont également applicables.

Les dispositions pénales prévoient, en cas de contravention, une amende de 10 à 500 francs. Si l'il s'agit d'une négligence, l'amende est de 100 francs au maximum.

L'application de la loi et des ordonnances, ainsi que la poursuite des contraventions, incombe aux cantons, sous la haute surveillance du Conseil fédéral. Le Conseil fédéral édicte les ordonnances et dispositions d'exécution prévues par la loi; les gouvernements cantonaux et les associations professionnelles intéressées doivent être consultés au préalable.

Petite chronique de la ZIKA

Le 30 mai a eu lieu à la ZIKA la Journée de la presse. Les journalistes étaient au nombre d'environ 150. Ils ont publié dans leurs organes respectifs des articles fort élogieux sur le but de la grande entreprise zurichoise et sur son organisation, comme sur les expositions des stands, sur les restaurants nationaux et notamment sur l'accueil si agréablement courtois fait aux représentants de la presse suisse et étrangère. Après le banquet officiel, la journée s'est terminée par une promenade en bateau sur le lac de Zurich.

Le 31 mai a été le jour de l'inauguration officielle. M. Kracht, de l'hôtel Baur au Lac, président du comité d'organisation, a souhaité la bienvenue aux invités d'honneur, ainsi qu'aux représentants du corps diplomatique et des autorités, puis il a exposé les idées directrices de l'exposition. M. Musy, président de la Confédération, a prononcé le discours inaugural en allemand et en français. Ces deux discours ont été encadrés de productions de musique et de chant.

La liste des manifestations diverses organisées à l'occasion de la ZIKA comprend entre autres:

le 2 juin, la Journée des bouchers; le 4, la Journée des cuisiniers suisses et celle des boulangers; le 5, la Journée allemande; les 7 et 8, les Journées genevoises (train spécial); le 10, la Journée des écoles professionnelles des hôteliers et des restaurateurs; du 12 au 14, l'assemblée des délégués de la S. S. H. et la Journée des hôteliers; le 12, la Journée des ménagères suisses et la Journée vaudoise (train spécial); le 13, la Journée saint-galloise (train spécial); le 14, la Journée italienne; les 14 et 15, les Journées de St-Moritz; le 17, la Journée des cafétiers zurichoises; le 18, la Journée hollandaise; les 19 et 20, les Journées lucernoises (trains spéciaux); les 24 et 25, les Journées bernaises; le 26, la Journée autrichienne. — Le soir du 31 mai a eu lieu un corso lumineux organisé par la section de Zurich du T. C. S. Les 16 et 17 juin se réunira le Congrès des directeurs d'hôpitaux, d'établissements de cures et de sanatoriums de la Suisse, le 18, l'assemblée générale des importateurs de comestibles et, du 21 au 23, l'assemblée annuelle de l'Association des épiciers suisses. Le 28 juin, les festivités seront closes par une grande fête vénitienne sur le lac.

Les restaurants de la ZIKA

Le caractère international de l'Exposition d'art culinaire à Zurich est marqué tout spécialement par les restaurants de plusieurs pays, qui y offrent au public leurs spécialités chaudes. Chacun d'eux sera une attraction. Voici quelques détails à ce sujet, en suivant l'ordre alphabétique.

Le Restaurant allemand, patronné par la Fédération allemande des propriétaires d'hôtels, restaurants et entreprises apparentées, dont le siège est à Dusseldorf, a été organisé et affirmé par une société composée d'exposants et d'exportateurs allemands. La présidence d'honneur en a été confiée à la Chambre de commerce allemande en Suisse. Sa cuisine, installée par les établissements Senking, sera sensation. Le restaurant a été aménagé et décoré selon les directives du professeur Breuhans, de Dusseldorf, l'un des plus éminents architectes d'intérieurs, avec lequel des confrères suisses ont collaboré pour faire ressortir les tendances actuelles de l'architecture germanique. L'entreprise est gérée par M. Reime, directeur de l'hôtel Excelsior à Cologne, choisi par la Fédération précitée. La brigade de cuisine est placée sous les ordres du chef réputé M. Heyd.

Le Restaurant autrichien, patronné par le Syndicat des hôteliers, restaurateurs et cafetiers d'Autriche, est géré par M. Karl Leeb, le restaurateur viennois bien connu.

Le Restaurant chinois est géré par M. Ou-Cha-Foo, propriétaire du fameux « Chop Suey Restaurant Chung », à Paris, le seul restaurant authentiquement chinois sur le continent européen. Tous les visiteurs voudront profiter de l'aubaine rare de pouvoir goûter à Zurich les spécialités culinaires de l'Extrême-Orient.

Le Restaurant français, patronné par la Chambre nationale de l'hôtellerie française à Paris, a été organisé et financé par une société composée d'importateurs français de produits suisses et d'amis de la France, notamment d'hôteliers suisses établis à Paris. La cuisine de ce restaurant, la seule exclusivement électrique à la ZIKA, installée par les usines suisses d'électricité, sera l'une des attractions principales.

Le Restaurant italien et la Bottega del vino sont patroinés par les trois confédérations nationales fascistes des commerçants, des industriels et des agriculteurs. Ils ont été organisés par la Chambre de commerce italienne en Suisse et par la Confédération nationale fasciste des négociants en vins, dont le siège est à Rome. La gestion en a été confiée aux frères Ferrario, les célèbres restaurateurs milanais.

Enfin l'Hôtel-Restaurant suisse et la Taverne suisse sont administrés par le Comité d'exploitation de la ZIKA et gérés par M. Schmid, directeur de l'hôtel Baur au Lac à Zurich. La cuisine du Restaurant suisse, ainsi que la grande cuisine de la ZIKA, sont dirigées par M. Julien Schneitter, chef de cuisine des hôtels Kulm à St-Moritz. La grande cuisine n'est fermée d'un côté que par une verrière, afin que le public puisse assister à toutes les opérations et voir fonctionner les nombreux appareils du dernier modèle qui y sont installés.

Citons encore le Restaurant de la pêcherie, où pourront se régaler les amateurs de poisson, la Brasserie, organisée par l'Union des brasseurs zurichoises, et la Crémierie bernoise, affirmée par le populaire spécialiste M. Kipfer-Gfeller.

Discours du Maître Escoffier à la ZIKA

Monsieur le Président,
Mesdames, Messieurs et chers collègues!

Malgré bien des difficultés, et la distance qui sépare Monte-Carlo de votre beau pays, je n'ai pas hésité un seul instant à répondre favorablement à votre appel.

Je dois tout d'abord exprimer mes plus sincères remerciements à Messieurs les organisateurs et représentants de votre très intéressante exposition de leur délicate attention mon égard, par la marque de sympathie que vous avez bien voulu me témoigner en baptisant „Boulevard Escoffier“ le centre de l'exposition, témoignage d'amitié dont je garderai un précieux souvenir.

Ayant eu l'avantage de connaître la Suisse il y a bientôt un demi-siècle, je n'ai pas oublié la sympathie que j'ai toujours trouvée chez ce bon peuple, ami de la France. Aussi, il m'est très agréable, aujourd'hui de me retrouver parmi vous, rappelant les années passées sur les bords de vos grands lacs, et croirez que c'est un plaisir pour moi de venir revivre ces heures délicieuses et respirer la brise légère et parfumée de vos montagnes.

J'ai conservé les plus délicieux souvenirs des cinq saisons passées à l'hôtel National à Lucerne (de 1883 à 1888). D'autre part, ma collaboration à la Société Laitière des Alpes Bernoises, à la Société de conserves alimentaires de Saxon et aujourd'hui encore à la grande ferme Maggi, m'a fait apprécier la bonté et la loyauté de vos compatriotes.

Mais qu'il me soit permis de saluer ici la mémoire du grand hôtelier suisse, César Ritz, avec qui j'ai eu l'avantage de collaborer pendant quarante années pour le développement de l'hôtellerie et au perfectionnement de la cuisine et j'adresse à cet excellent ami, trop tôt disparu, le souvenir de mes plus affectueuses pensées.

D'ailleurs, parmi les noms des divers hôtels auxquels Ritz, Echenard et Escoffier ont attaché leur nom, deux ont fait fortune: le Savoy hôtel et le Carlton Hôtel à Londres. En effet vous avez pu remarquer que partout, aussi bien dans les grandes villes que les petites, on trouve des Savoys et des Carltons, deux noms qui font honneur à ce trio composé de deux Suisses et un Français.

r. La cuisine:

On m'a souvent demandé pourquoi la cuisine française était réputée la première du monde; ma réponse est bien simple: C'est au climat tempéré de la France, à son sol fertile, à la maîtrise de l'avoït été utilisés à leurs pays respectifs.

Voir suite page 17.

Der Chef ist zufrieden

wenn er zur Herstellung seines Desserts Kohler's

Cacao

oder Chocolade-Pulver verwenden kann und den Gästen zum Frühstück vorsetzen darf. Dabei hat er die Genugtuung, dass diese rassigen, sehr ausgiebigen und aromatischen Cacao- und Chocolade-Spezialitäten der Marke

KOHLER

nie Anlass zu Beschwerden geben.

SPARGELN
von Martinach

(Wallis) Produzenten-Genossenschaft
Extra-Qualität v. Fr. 1.70 an. Mittlere Qualität v. Fr. 1.20 an
Telephon 239 Telegrame: Asperges, Martigny

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehörden
Banden, Tuch, Kugeln, Stücke usw.
Prima Referenzen. Höchst empfohlen sich
F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)

DIE WIEDERHOLUNG

■ INSERATE DER
VERAVERBACH

Grand's Vins
Français

Ets. Schröder & de Constans
Bordeaux

Crus et Vins de Châteaux Millésimés

De Belgraves & Co.
Beaune et Tain

Bourgogne Côtes du Rhône

Richard Strub
Epernay

Champagne Français

Maison d'Importation
Richard Strub

Bâle 12

**CHAMPAGNE
GEORGE GOULET, REIMS**
LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS
Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

**Häusermann
Kältemaschinenfabrik
Frauenfeld**

Fabrikation und Vertrieb erstklassiger Kältezeugungs-Anlagen für jede Leistung und Betrieb.

Neuhof:

Glace- und Eisfabrikation,
Glace- u. Eisrahmaulbewahrung ohne besonderen Generator.

Vollautomatische Anlagen,
Kompressor direkt mit elektr. Motor gekuppelt, ohne Riemen,
Tiefkühlung bis zu 30 Grad minus.
Langjährige und weitgehendste Garantie. Erste Referenzen. Inlands-fabrikation.

„Ehret einheimisches Schaffen“

ONLIWON-
Klosett-papier
empfehlen

Fritz Danuser & Co.
Neue Beckenholzstrasse 47
Zürich 6

Allein-Verkauf für die Schweiz



seit Jahrzehnten
die Verfrauensmarke für Gemüse-
und Früchteconserven

Verlangen Sie ausdrücklich immer „Hero-Lenzburg“

Junger Hotelier

der bereits durch gute Führung eines grossen Hotels während mehreren Jahren sich als tüchtiger Fachmann gezeigt hat, ist durch plötzliche unvorhergesehene Zufälle veranlasst, seine Stellung aufzugeben und sucht für den Herbst

Stellung als Direktor
oder auch Pacht eines gutgelegten Hotels. Offert unter Chiffre R E 2007 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Englisch in 30 Stunden
gelungig sprechen lern man
noch interessanter und leicht
fasslicher Methode durch
brieflichen Fernunterricht
mit Aufgaben-Korrektur
Erfolg garantiert. 1000 Referenz-
Spezialschule für Englisch
„Rapid“ in Luzern Nr. 80
Prospekte gegen Rückporto.