

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 19

**Artikel:** Les billets de famille introduits en Italie  
**Autor:** NTE  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540992>

#### 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:** 10.01.2026

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

Le mazout brûle sans laisser de cendres, ni de scories, ni de fumées, d'où nouveau facteur d'augmentation de rendement.

Il est donc un combustible « propre », avec lequel on évite toutes les saletés et tous les ennuis du charbon. Les grands stocks sont conservés dans de vastes réservoirs et le transport se fait au moyen de camions-citernes. L'alimentation des brûleurs est également simple et propre. Le stockage comme le transport au local de chauffe et l'aménée aux brûleurs, tout s'exécute rapidement, sans bruit et sans effort.

La caractéristique essentielle du combustible liquide est de se prêter admirablement au réglage automatique et à la marche discontinue.

Le réglage automatique est assuré par un appareil appelé thermostat, qui commande le débit du brûleur. On peut ainsi obtenir une température intérieure, c'est-à-dire dans les chambres et bureaux, vraiment confortable et immuable, quels que soient les changements de la température extérieure. On se préserve ainsi d'une quantité de rhumes, de grippes, de bronchites, occasionnés par les brusques variations du thermomètre en hiver, l'usage du combustible solide ne permettant pas de corriger immédiatement chaque saut de la température et provoquant des moments de surchauffe ou de chauffage insuffisant.

En outre, un chauffage au mazout est rapidement allumé ou éteint, ce qui est précieux aux périodes de l'année où une marche de quelques heures le matin et le soir suffit à procurer la température agréable voulue.

Une tonne d'huile lourde répondant à des caractéristiques données renferme toujours le même nombre de calories utilisables; une tonne de charbon contient plus ou moins de cendre, d'humidité, de poussier, qui diminuent d'autant le pouvoir calorifique.

L'emploi du mazout supprime les cinq sixièmes du travail du chauffeur. Cet emploi peut même être supprimé avec les appareils modernes et être confié comme occupation accessoire à un autre employé. L'huile lourde permet également d'éviter les frais d'enlèvement des scories, ceux de ramonage

des cheminées et de nettoyage des chaudières, ceux d'entretien et de remplacement des ustensiles de chargement et de déchargement du charbon.

Le mazout, hermétiquement stocké, ne donne pas de coulage, comme cela se produit fréquemment avec le charbon.

En utilisant les brûleurs perfectionnés modernes, les risques d'incendie ou d'explosion sont tout à fait écartés. D'ailleurs, l'huile lourde est très difficilement inflammable et ne peut devenir dangereuse qu'après avoir été portée préalablement à une température d'au moins 95 degrés. Il n'y a donc pas de comparaison possible avec la benzine ou le pétrole.

(D'après le Bulletin officiel du Syndicat général de l'industrie hôtelière de Paris.)

destinations, pourvu que la gare de départ soit distante d'au moins 100 km, du point de concordance avec les Chemins de fer de l'Etat. La même réduction que sur les Chemins de fer italiens de l'Etat sera appliquée aux parcours sur les chemins de fer concessionnés.

du béton. Nulle part comme ici peut-être, on n'a suivi plus à la lettre le précepte de Virgile,

..... apertos  
Bacchus amat colles, ....

(Géorg. II. 112/113)

« La vigne chère à Bacchus aime les collines découvertes. »

Sur les collines valaisannes, la vigne trouve ses terres de prédilection; elle y vit en compagnie du figuier et de l'amandier et voisine avec les stipes plumeuses qui couronnent les crêtes des roches et qui disent, mieux que n'importe quel bulletin météorologique ou quelle statistique, la chaleur et la sécheresse du climat et par conséquent les heureuses conditions pour la maturité toujours parfaite du raisin. Par endroits même, cette chaleur et cette sécheresse sont si intenses que le vigneron doit suppléer au manque de précipitations atmosphériques par l'irrigation au moyen de canaux, dits « bisses », qui amènent sur les terres assoiffées l'eau des rivières et des torrents.

Grâce à ce climat chaud et sec, le Valais a le privilège de voir prospérer sur son sol, non seulement les cépages relativement précoces comme le *Fendant* et la *Dôle*, qui sont ses deux plants principaux, mais ceux à maturité plus délicate ou plus tardive comme le *Rhin*, le *Riesling*, la *Malvoisie*, le *Muscat*, l'*Amigne*, le *Paien*, l'*Hermitage* et le *Rouge du Pays*.

Le Valais fournit ainsi une gamme incomparable et aux accords les plus variés de crus, allant des vins de table distingués aux grands vins de dessert. L'amateur le plus difficile trouvera dans les vins valaisans de quoi garnir son bouteille et agrémenter sa table dans les occasions les plus diverses.

Si nous avions à classer les vins du Valais nous pourrions peut-être établir l'ordonnance suivante:

	Vins de table et vins courants:
Blancs:	<i>Fendant</i> et <i>Rhin</i> , appelé <i>Johannisberg</i> dans le pays.
Rouge:	<i>Dôle</i> .
	Vins apéritifs:
Blancs:	<i>Malvoisie</i> ou <i>Pinot Gris</i> . <i>Hermitage</i> .
	<i>Vin pour hors d'œuvre</i> :
Blanc:	<i>Arvine</i> .
	Vins de desserts:
Blancs:	<i>Malvoisie</i> ou <i>Pinot Gris</i> . <i>Muscat</i> . <i>Riesling</i> . <i>Paien</i> . <i>Amigne</i> . <i>Hermitage</i> .
Rouges:	<i>Rouge du Pays</i> . <i>Dôle</i> .

## Les billets de famille introduits en Italie

A partir du 16 juin, les Chemins de fer italiens de l'Etat accorderont des réductions de tarifs aux membres d'une même famille voyageant ensemble dans la même classe et se rendant à une des stations balnéaires ou thermales indiquées dans une liste à consulter aux guichets des gares et dans les bureaux des agences de voyages.

La gare de départ et celle de destination doivent être distantes l'une de l'autre de 100 kilomètres au moins. Cette distance minimum n'est pas obligatoire pour les billets délivrés par les gares de frontière et par les agences à l'étranger.

Sont considérés comme appartenant à une même famille: le chef de famille et l'autre conjoint; les enfants de n'importe quel lit et les enfants adoptifs; les grands-parents, les pères et mères, les frères et sœurs, les demi-frères et demi-sœurs, les oncles, tantes, neveux et nièces du chef de famille et de l'autre conjoint; enfin deux domestiques par billet, à l'exclusion des précepteurs et des institutrices.

Le prix du voyage pour la première personne sera calculé à plein tarif, pour les autres personnes avec une réduction de 50%.

Pour obtenir ce billet aller et retour pour familles, le chef de famille ou la personne qui le remplace devra se procurer au guichet d'une gare une carte d'identité qui constituera la demande proprement dite et qui coûtera 20 centimes. Le chef de famille ou la personne qui le remplace peut ne pas prendre part au voyage.

Toutes les gares du réseau des Chemins de fer italiens de l'Etat sont autorisées à délivrer des billets en service cumulatif avec les autres chemins de fer en concession pour certaines

## Les vins du Valais

Lorsqu'il y a un demi-siècle à peine, la percée des roches de St-Maurice et la création de la ligne du Simplon ouvrirent le Valais aux flots des touristes, ce fut comme un monde nouveau qui semblait surgir devant eux. Tandis qu'alors la vie moderne avait déjà fait disparaître les particularités de jadis et créa une espèce de monotonie uniformité, le Valais, enfermé dans ses hautes montagnes, avait encore conservé intacts ses us et coutumes et on se mit, avec une curiosité sympathique, à parcourir ses vallées, ses villages et ses sites pittoresques.

Peintres, naturalistes, amateurs de vieilles choses y trouvaient des trésors de toute nature et firent par leurs œuvres et leurs écrits connaître ce pays au dehors. Longtemps, cependant, les produits du sol valaisan demeurèrent ignorés du reste de la Suisse et de l'étranger. L'exposition de Paris en 1856, où les vins du Valais parurent pour la première fois, fut une véritable révélation. Ceux qui furent chargés de les juger et de les apprécier restèrent étonnés devant l'excellence des produits qui leur étaient soumis et devant leur extrême diversité. Ce n'était plus un seul type de vin qui apparaissait, mais une imposante collection de crus variés, rouges et blancs, provenant d'un petit coin de pays qui se révélait tout d'un coup.

Les expositions se succéderont; après Sion en 1871, ce furent Lucerne en 1881, Zurich en 1883, Neuchâtel en 1887, Genève en 1896, Frauenfeld en 1903, Liège en 1905, Milan en 1906, Lausanne en 1910, Berne en 1914 et 1925. Les vins du Valais s'affirmeront chaque fois davantage, se gagnant ainsi de nouvelles sympathies dans des cercles de plus en plus étendus. Un commerce bien entendu et bien organisé contribua en même temps, pour sa large part, à faire valoir les crus dont il assumait la manutention et si l'est, à l'heure actuelle, plus une localité de notre pays, si petite soit-elle, qui ne connaisse et n'apprécie les vins valaisans.

Le Valais possède un vignoble de 3.300 Ha, qui s'étend en majeure partie sur la rive droite du Rhône, de Fully à Louëche, avec quelques îlots sur l'autre rive du fleuve à Monthey, Martigny, Viège principalement. Adossé à la montagne, ce vignoble forme comme un immense espalier, qu'un soleil de feu brûle de ses ardeurs d'un bout de l'année à l'autre, toute cette contrée ne connaissant, pour ainsi dire, pas le brouillard et l'air y étant toujours d'une limpide et d'une luminosité merveilleuses.

Les vignes du Valais sont, à de très rares exceptions près, toutes en coteau, en plein rocher souvent qu'on a fait sauter à coups de mines, ou en moraines glaciaires dures comme

du béton. Nulle part comme ici peut-être, on n'a suivi plus à la lettre le précepte de Virgile,

..... apertos  
Bacchus amat colles, ....

(Géorg. II. 112/113)

« La vigne chère à Bacchus aime les collines découvertes. »

Sur les collines valaisannes, la vigne trouve ses terres de prédilection; elle y vit en compagnie du figuier et de l'amandier et voisine avec les stipes plumeuses qui couronnent les crêtes des roches et qui disent, mieux que n'importe quel bulletin météorologique ou quelle statistique, la chaleur et la sécheresse du climat et par conséquent les heureuses conditions pour la maturité toujours parfaite du raisin. Par endroits même, cette chaleur et cette sécheresse sont si intenses que le vigneron doit suppléer au manque de précipitations atmosphériques par l'irrigation au moyen de canaux, dits « bisses », qui amènent sur les terres assoiffées l'eau des rivières et des torrents.

Grâce à ce climat chaud et sec, le Valais a le privilège de voir prospérer sur son sol, non seulement les cépages relativement précoces comme le *Fendant* et la *Dôle*, qui sont ses deux plants principaux, mais ceux à maturité plus délicate ou plus tardive comme le *Rhin*, le *Riesling*, la *Malvoisie*, le *Muscat*, l'*Amigne*, le *Paien*, l'*Hermitage* et le *Rouge du Pays*.

Le Valais fournit ainsi une gamme incomparable et aux accords les plus variés de crus, allant des vins de table distingués aux grands vins de dessert. L'amateur le plus difficile trouvera dans les vins valaisans de quoi garnir son bouteille et agrémenter sa table dans les occasions les plus diverses.

Si nous avions à classer les vins du Valais nous pourrions peut-être établir l'ordonnance suivante:

	Vins de table et vins courants:
Blancs:	<i>Fendant</i> et <i>Rhin</i> , appelé <i>Johannisberg</i> dans le pays.
Rouge:	<i>Dôle</i> .
	Vins apéritifs:
Blancs:	<i>Malvoisie</i> ou <i>Pinot Gris</i> . <i>Hermitage</i> .
	<i>Vin pour hors d'œuvre</i> :
Blanc:	<i>Arvine</i> .
	Vins de desserts:
Blancs:	<i>Malvoisie</i> ou <i>Pinot Gris</i> . <i>Muscat</i> . <i>Riesling</i> . <i>Paien</i> . <i>Amigne</i> . <i>Hermitage</i> .
Rouges:	<i>Rouge du Pays</i> . <i>Dôle</i> .

## Luzern Hotel Wagner

Carl Wagner, Eigentümer



## Der sichere Erfolg der Sommersaison 1930!

Die schmackhaften, preiswerten



## Illuminationen

für Garten, Terrassen und Fassaden in jeder beliebigen Länge und Lampenzahl mit wetterfestem Kabel u. farbigem Glühfaden. Preis je Meter 10 Rappen zu konkurrieren! Preisen von der Spezialfirma

Ed. Hummel, Elsässerstrasse 3, Basel 4  
Telefon Safran 6503

Moderne Restaurant- und Reklame-Beleuchtungen  
Radio- und Grammophon-Versickerungen

Verlangen Sie unverbindl. Offerte u. kostenl. Ratschläge

## BERUFSKLEIDER

für Köche, Päfissiers etc.  
ganze Lehrlingsaussattungen

Ferner Schürzen, Pastrlierinen, Dressier- und  
Kaffeesäcke, sowie sämtl. Werkzeuge f. die Küche

Rud. Schindler & Cie.  
Hampelstrasse Bern  
Bollwerk 31



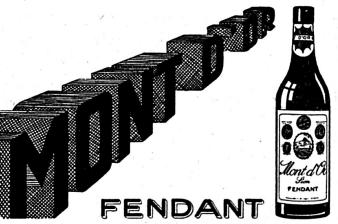
## Orfèvrerie et Service de table

des Fabriques Georges Montibert et Joh. Veulliet  
Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ  
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES  
D'ORFÈVRE - RÉARGENTURE

## GUSTAVE ZOBRIST

ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1800  
COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE 40987



## HOLZ

Leuchter, Tisch- und Ständerlampen

wirken vornehm u. behaglich

Die grösste Auswahl und billigste Bezugsquelle bietet das

Spezialgeschäft BARBE

ZÜRICH, Ostenbachstr. 24 (nähe Bahnhofstr.)

Vorschläge absolut unverbindlich

Referenzen erster Häuser

Billard-Renovation

aller Systeme. Alle Zubehörden

Banden, Tuch, Kugeln, Stöcke usw.

Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich

F. Baeriswil, Safenwil (Aargau)



Grosses Lager - Vorteilhafte Preise - Prompter Versand

## CHRISTEN & Co. A.G., BERN

MARKTGASSE 28-30