

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 chauffage et l'aménagement 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.)

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

destinations, pourvu que la gare de départ soit distante d'au moins 100 km. du point de raccordement 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'*Arvine*, 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> .
	<i>Vins apéritifs:</i>
Blancs:	<i>Malvoisie</i> ou <i>Pinot Gris</i> .
	<i>Hermitage</i> .
	<i>Vin pour hors d'œuvre:</i>
Blanc:	<i>Arvine</i> .
	<i>Vins de desserts:</i>
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> .

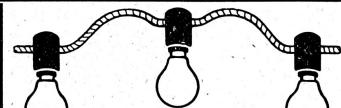
Luzern Hotel Wagner

Carl Wagner, Eigentümer



Der sichere Erfolg der Sommersaison 1930!

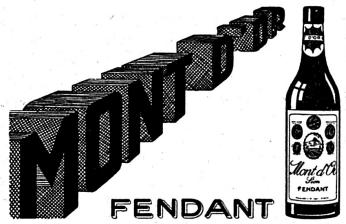
Die schmackhaften, preiswerten



Illuminationen

für Garten, Terrassen und Fassaden in jeder beliebigen Länge und Lampenzahl mit wetterfestem Kabel u. farbigem Glühfaden. Preis je Meter 15 Rappen zuzügl. Kurzpost. Preisen von der Spezialfirma Ed. Hummel, Elsässerstrasse 3, Basel 4

Moderne Restaurant- und Reklame-Beleuchtungen Radio- und Grammophon-Verstärker
Verlangen Sie unverbindl. Offerte u. kostenl. Ratschläge



Spezialgeschäft BARBE
ZÜRICH, Ostenbachstr. 24 (nähe Bahnhofstr.)
Vorschläge absolut unverbindlich
Referenzen erster Häuser



Prima Referenzen. Höflich empfiehlt sich

F. Baeriswyl, Safenwil (Aargau)

Grosses Lager — Vorteilhafte Preise — Prompter Versand

