

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 31

Werbung

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>

par le public, à raison de 30.000 francs d'actions et de 30.000 francs de parts de sociétaires. Ces parts, fixées à 50 francs, donnent à leur porteur le droit à une réduction de 30% sur le prix d'entrée. La taxe d'entrée, vestiaire compris, est fixée à 50 centimes pour les adultes. Les enfants bénéficient de prix réduits et les classes accompagnées d'un maître entrent gratuitement. Des abonnements au porteur comportent une réduction de 20%.

La saison à la plage de Neuchâtel commencera vers la mi-mai, pour se terminer à la mi-septembre. (D'après *Alpes et Plages*).

La nouvelle plage d'Interlaken

Elle peut être considérée comme un modèle du genre.

Située sur la belle propriété de la Goldey, en face de la Jungfrau étincelante, elle se trouve pour ainsi dire au milieu de la ville, à deux minutes du Kursaal. Une passerelle en béton, spécialement construite à cet effet sur l'Aar, permet de l'atteindre très commodément de toutes les directions.

Vue de face, la nouvelle plage se présente sous la forme d'un hémicycle largement évasé, coupé au centre par un temple room-restaurant dont la terrasse à deux étages s'arrondit en une gracieuse rotonde du plus bel effet. Les deux ailes sont occupées par une longue succession de cabines (on en compte plus de 150) et par les diverses installations nécessaires à l'exploitation de la plage.

La vaste piscine où s'ébattent les nageurs est creusée à même le sol. C'est un grand bassin rectangulaire aux extrémités arrondies, de 50 mètres de longueur sur 25 mètres de largeur. L'une des extrémités est réservée aux enfants et l'autre, de 6 mètres de fond, reçoit les plongeurs. Cette partie est dominée par une audacieuse construction en béton, à diverses branches, dont la plus haute est à 10 mètres du sol; de là s'é�ancent les plongeoirs les plus hardis.

L'eau utilisée pour l'alimentation de la piscine est amenée de l'Aar par une installation de pompage, après avoir été filtrée et désinfectée chimiquement au moyen d'une solution de chlore et d'ammoniaque. En cas de besoin, l'eau peut être chauffée pour être portée à une température convenable. Le bassin, entièrement cimenté sur toute sa surface, est constamment alimenté en eau fraîche par une succession de bouches qui s'ouvrent sur son pourtour. Un système de canalisation courant autour de la piscine, au niveau de la surface de l'eau, permet l'évacuation permanente de toutes les impuretés qui pourraient souiller le bassin.

La piscine est précédée d'un vaste quadrilatère recouvert de sable fin, fort propice aux jeux et au «dole fariente».

Pour compléter le tableau, ajoutez les multiples parasols multicolores disséminés un peu partout, les vastes trottoirs en ciment bordant les pelouses d'un vert intense sur lesquels se détachent les belles constructions de béton, ainsi que le restaurant tout bariolé de vert et de rouge: vous aurez alors un aspect de la plage confortable, élégante et mondaine qu'Interlaken, la métropole touristique de l'Oberland bernois, a récemment inaugurée.

Le cognac

par E. Strub.
(Suite et fin)

Le voyageur qui se rend dans la région de Bordeaux ne devrait pas manquer de « faire un saut » à Cognac, pour visiter quelques maisons de cognac. On lui ferait voir des chais immenses. Il seulement il pourrait se rendre compte de l'importance de l'industrie du cognac. Il verrait, derrière des portes couvertes de poussière, des fûts innombrables, avec des cognacs qui sont là depuis cinquante années et plus. Quand on entre dans ces chais, on respire une odeur grise, mais agréablement embaumée par l'évaporation de l'esprit des eaux-de-vie. Ce qui frappe encore davantage, c'est la couleur noire particulière des murailles qui, autrefois blanches, ont changé de teinte dans le courant des années, sous l'action de la végétation microscopique d'un champignon alcoolique invétéré.

Le cognac est exporté généralement en fûts ou en bouteilles. Le cognac en bouteilles, avec l'habillage d'origine, porte des étiquettes et des colis, le nom du négociant et la qualité de la marchandise. Cette dernière est indiquée soit par des étoiles, par exemple trois étoiles pour la qualité ordinaire, soit par des lettres, par exemple V. S. E. O. P. (Very Superior Extra Old Pale) pour les qualités moyennes, soit par des millésimes pour les meilleures qualités. Selon les qualités et les prix, ces indications varient en mettant une ou plusieurs étoiles, lettres ou années différentes. Certaines maisons mentionnent également des noms historiques pour distinguer leurs spécialités, mais ceci n'a d'importance que pour les connaisseurs.

Il est absolument faux de croire qu'en demandant une « fine » dans un restaurant, on recevrait ce qu'il y a de meilleur. Ce n'est pas toujours le cas, car le mot « fine » seul n'est pas une appellation légale qui garantit un cognac authentique. Il faudrait que cette appellation fut accompagnée d'un autre mot: Fine-Cognac, Fine-Champagne, ou Fine-Charente.

Ajoutons à titre d'indication que dans le détail, en Suisse, une bouteille de cognac d'origine, de qualité ordinaire, par exemple une « trois étoiles », est vendue dans les magasins au prix moyen d'environ dix francs. Une qualité moyenne peut coûter jusqu'à vingt francs environ et pour une qualité fine il faut compter de trente à quarante francs et plus par bouteille. Ce n'est donc pas pour cinquante centimes que l'on peut boire un verre de Fine-Cognac dans un restaurant!

Afin de protéger l'appellation « cognac », un décret fut promulgué en France le 9 mai 1909, où il est dit : « L'appellation » cognac « s'applique exclusivement à toutes les eaux-de-vie de provenance déterminée, récoltées dans une région soumise au même climat tempéré et humide, dont le sol est essentiellement calcaire, où des cépages semblables sont greffés et où des procédés de distillation identiques sont mis en œuvre, comme dans la région charentaise. »

Les principaux cépages dont il est question ici sont la Folle Blanche, le Saint-Emilion et le Colombard, greffés sur des plants américains.

Le même décret explique en outre : « Le cépage peut être cultivé partout et d'après les mêmes méthodes que dans les Charentes... la distillation peut être faite partout comme à Cognac..., avec les mêmes alambics... l'eau-de-vie peut être logée dans des fûts identiques à ceux que l'on emploie dans cette région..., mais le terrain et le climat ne peuvent nulle part ailleurs se présenter ensemble avec les mêmes caractères et dès lors aucune autre région ne peut produire du cognac. »

La réputation mondiale du cognac est due aux multiples emplois de ce produit. Le cognac est à la base de la fabrication des liqueurs les plus renommées. Dans la gastronomie, il occupe également une première place, soit pour donner un arôme aux mets fins, soit pour être consommé pendant ou après les repas, car, pris en petites gorgées, il active les fonctions des reins. Mélangé dans le café, le thé ou les boissons chaudes, il donne un grog d'un parfum délicieux. Etendu d'eau ordinaire ou d'eau de seltz, sucré ou non, il constitue un rafraîchissement agréable, surtout sous les tropiques. Et en cas de défaillance, de fatigue, etc., ne pense-t-on pas en tout premier lieu à vite aller chercher un peu de cognac? Il n'est donc pas seulement un produit de jouissance, mais une véritable médecine.

C'est encore une erreur de croire que plus le cognac est fort, meilleure est la qualité, car le cognac, pour être moelleux, ne doit pas brûler la gorge, ni l'estomac, ni sentir l'alcool.

Le cognac ne se boit pas, il se déguste!

Un connaisseur, après avoir versé du cognac dans un verre de cristal, chauffe patiemment le verre avec la paume de sa main. Lentement, sous l'action de la douce chaleur, le parfum du cognac se dégage et maintenant le moment est venu où l'on pourrait dire que le connaisseur met le nez dans le verre pour pouvoir mieux respirer le fameux « bouquet », qui rappelle l'odeur de la vigne en fleurs et pour le goûter par de petites gorgées qui réchauffent volontueusement le palais.

Pro Generoso e Dintorni. — Sous ce nom s'est constituée à Capolago une société qui s'est donné pour but spécial la protection et la mise en valeur des beautés naturelles des rives du lac de Lugano au pied du Generoso, ainsi que le développement touristique dans la région par une propagande méthodique et par des initiatives diverses ayant pour but d'agrémer le séjour dans le pays. Les promoteurs de cette action ont rencontré le meilleur accueil dans les milieux intéressés et notamment auprès des hôteliers. La zone d'activité de la nouvelle société comprendra les localités d'Argone, Bissone, Capolago, Melano, Maroggia, Riva S. Vitale et Rovio. L'association, qui a déjà élu ses organes directeurs, aura son siège à Capolago.

La Société pour le développement du tourisme dans les Grisons, dans sa récente assemblée des délégués, a voté la résolution suivante : « L'assemblée des délégués de la Société

pour le développement du tourisme dans les Grisons constate avec regret que les travaux préparatoires pour la réorganisation de notre propagande touristique n'ont donné encore aucun résultat. Ce retard porte un grave préjudice aux intérêts du trafic et du tourisme en Suisse. En conséquence, l'assemblée émet avec instance le voeu que les travaux de réorganisation, en contact avec le Service de publicité des C. F. F., l'Office suisse du tourisme et les autres milieux intéressés, soient activement poursuivis jusqu'à l'obtention d'un résultat satisfaisant pour l'ensemble des industries suisses dépendant du tourisme. »

Société pour le développement de Bienn et environs. — D'après le 33me rapport annuel de cette société sur l'exercice 1929, le mouvement touristique s'est maintenu dans la région de Bienn au niveau atteint l'année précédente. On a compté dans les sept hôtels de séjour 2094 hôtes, avec 21.171 nuits de logement. La durée moyenne des séjours a été de 10 journées et l'occupation moyenne des lits s'est élevée à 38%. Le rapport fournit en outre de nombreux détails intéressants sur l'activité de la société et de ses organes : propagande, bureau de renseignements, étude de questions d'horaires et de trafic, collaboration aux travaux de l'Union suisse des sociétés de développement, dont Bienn est le Vorort, etc. Les comptes, avec 31.800 fr. aux dépenses, accusent un léger déficit. Une somme de 13.000 fr. a été consacrée à la propagande. On a dépensé environ 3.000 fr. pour des embûches, des signalisations de chemins et autres aménagements pour les étrangers en séjour.

L'Union suisse des arts et métiers a eu son assemblée annuelle des délégués les 27 et 28 juillet à Wädenswil. Dans son allocution présidentielle d'ouverture, M. le conseiller national Dr Tschumi a rappelé notamment les dures répercussions de la politique douanière des Etats-Unis sur nos industries et a demandé à nos classes ouvrières de mieux tenir compte des difficultés dans lesquelles se débat notre économie nationale. Après avoir approuvé le rapport de gestion et les comptes, l'assemblée a décidé de se réunir l'année prochaine à Lausanne. M. le Dr Joss a présenté un rapport sur l'orientation professionnelle et la formation des apprentis. M. le Dr Cagianut, président de la Société suisse des entrepreneurs, a parlé de l'assurance-vieillesse et survivants et a rendu compte des pourparlers qui ont eu lieu à ce sujet avec les autorités. M. le conseiller national Schirmer a exposé l'état actuel de la législation sur les arts et métiers. L'assemblée s'est occupée ensuite de la création d'une maison de retraite et de diverses autres questions internes. Les membres sortants du comité de direction, MM. Niggli à Olten, vice-président, Heller à Berne, caissier et L. Genoud à Fribourg ont été proclamés membres

**Exige le
GONZALEZ**
Cognac authentique



CHAMPAGNE
POL ROGER
BY APPOINTMENT
TO HIS MAJESTY THE KING

A. BUTOW, 8, RUE DE FRIBOURG, TÉLÉPHONE: MONT-BLANC 25.314, GENÈVE

NICHOLSON'S
DRY GIN
THE PUREST
SPIRIT MADE

COCKBURNS
PORT
OPORTO AND LONDON

RIVIERA FRANÇAISE HOTEL I^{ER} ORDRE A VENDRE

Belle situation. Centre grande ville. Saison ou année. Constr. récente, 80 chambres, 80 bains complets. Garage. Offres sous chiffre R T 2297 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Umständehalter
sofort zu verkaufen
Hotel-Restaurant
(Strandbad)
mit prächtiger Parkanlage
in verkehrsteigster Gegend.
Anmeldungen unter Chiffre Blei
22055 U. an Publicitas Blei

Zu verkaufen
im Appenzellerland,
schöner
Herrschaffs-
sitz
mit 4 Juch. Land.
Preis Fr. 90.000, Assek.
120.000. Sowie Villen,
Schlösser und Privat-
häusern allen Preiss-
lagen. Mr. Gehweiler,
Rorschach. Promena-
denstrasse 23.

A vendre
ravissante
Pension

dans le Jura (alt. 1050 m.),
nombreuse clientèle, sa-
ison été-hiver. Demander
adresse sous chiffre B. N.
2273 à la Revue Suisse des
Hôtels à Bâle 2.

Bonne affaire
à céder
Pension-Restaurant - Bar

au bord du lac, 11 chambres,
2 salles, terrasse, tout con-
fort, ouvert toute l'année.
Loyer 8000.—, prix de
vente 60.000.—. Sa-
dresser Pension Pace, Pallanza,
Lac Majeur (Italie).

Fremden-
Pension
Tea - Room

in Locarno zu vermieten
bezuw. zu verkaufen.
16 Betten. Erford. An-
zahlung 12.000.—.
Musikn. A. Mack-Küs-
sler, Luzern, Pilatusstr. 3a

Zu vermieten per 30. November
in Castagnola(Lugano)
das Schlosshotel-Pension Riviera

Herrschaffhaus mit allem Komfort, prächtige
Aussicht, Wintergarten. Sich gefügt wenden an
den Eigentümer Dr. Alex. Rossi, Castagnola-Lugano.

Zu verkaufen wegen Familienverhältnissen

HOTEL

ca. 50 Betten, an bedeutendem Zweisaisonsplatz
Graubündens. Fliesen, Wasser, Privatbäder. Aller-
erste Geschäftslage, wunderbare Aussicht, ver-
größerungsfähig ev. kann Tea-Room angebaut
werden, somit für Hotelier und Konditor feine
Existenz. Nur seriöse Selbstinteressenten, die
eine Anzahlung von Fr. 100.000 leisten können,
erhalten Auskunft. Offertern unt. Chiffre PO 2281
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Montreux

On vendrait éventuellement pour l'automne
HOTEL DE 65 LITS

Tout le confort moderne, appartements avec bains,
8 salles de bains, eau courante dans toutes les chambres,
vacuum cleaner, grande terrasse ombragée au
bord du lac avec restaurant, parc de 1500 m² de beau
terrain pour agrandissement ou construire villa.
La plus belle situation de Vevey à Chillon: vue unique
sur passage le plus fréquenté par autos et promeneurs.
Magasins de rapport, tea-room-patisserie
(pas de location). Capital nécessaire pour traiter, de
200.000 à 230.000 frs. Seuls amateurs sérieux disposant
de capitaux peuvent écrire sous chiffre S A 2291
à la Revue Suisse des Hôtels, à Bâle 2.

„Revue“-Inserate sind nie erfolglos!

Für Hotel-Fachleute!

Verhältnisse halber ist

HOTEL

(ca. 100 Betten) mit grossen Restaurations-Lokalitäten

in Stadt der deutschen Schweiz — Bahnhofslage —

pachtweise

an tüchtigen Hotel-Fachmann mit brancheund. Frau

auf 1. Januar 1931 zu vergeben.

Refraktanten, die sich über nötige Eignung für solchen
Betrieb ausweisen können und über entsprechende
Betriebsmittel verfügen, sollen sich mit Chiffre ER 2282
an die Expedition dieses Blattes melden, unter Hinweis
auf ihre bisherige Tätigkeit.

Zu kaufen oder zu pachten gesucht
Hotel mit Restauration

Jahres- oder Zweisaisons-Geschäft, 40-80 Betten,
von tüchtig Fachmann. Geöff. Offertern unter
Chiffre SB 2298 a. d. Schwellz Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen: Ausgezeichnetes

Familien-Hotel

am Thunersee in vollem Betrieb (Jahresgeschäft)
aus Gesundheitsgründen. Modern eingerichtet,
grosser Umschwung und treue Engländer und
Schweizer Stammkundschaft. Nur seriöse, kapi-
talreiche Fachleute (Agenten verbieten) wollen
sich melden unter Chiffre E J 2288 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Zu pachten gesucht an gebüschten. Fremdenplatz kl.
Tea-room - Confiserie

oder zwecks Einrichtung eines solchen geeignete
Lokalitäten. Bei Rentabilitätswert spätere Kauf
nicht ausgeschlossen. Offertern erheben unter Chiffre
E M 2300 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fast neuer

6 Cyl. Delage

17 PS.

mit 6 pl. Schweizer Carrosserie. Cond.
intérieure, mit all. Schikanen ausgerüstet,
preiswürdig zu verkaufen.

Anfr. an: Martini Automobile, Basel, Turmhaus.