

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

**Artikel:** Le chauffage central au mazout  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540991>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 17.03.2025

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

### Le fardeau des impôts

#### Il écrase le tourisme

« C'est un phénomène bizarre et déprimant, écrivait il y a quelque temps la revue *Hôtel*, de Cologne, organe de l'Union internationale hôtelière, qu'à la fin de la période estivale 1929 des voyages, les rapports de presque tous les pays se soient trouvés d'accord pour constater le résultat peu satisfaisant de cette saison. Tandis que la statistique brute accuse une augmentation numérique de l'afflux des étrangers, les propriétaires d'hôtels et leurs groupements étaient obligés de constater que les gains de leurs entreprises n'avaient pas été proportionnés à l'augmentation numérique de la clientèle. Les résultats d'une saison apparemment bonne n'étaient donc nullement satisfaisants. Ils ne répondaient en aucune façon aux idées que les profanes avaient pu se faire du résultat financier de la saison d'été et aux comptes rendus qu'on s'était même déjà hâté de communiquer à la presse.

« Les raisons de ces résultats peu réjouissants ont été à peu près les mêmes dans tous les pays. Les deux principales sont les suivantes :

1. Diminution de la durée de séjour des clients par suite du développement de l'automobilisme; d'où augmentation des frais généraux;

2. Les clients restreignent leurs dépenses.

« Il est évident, même pour le profane dans le domaine économique, que les dépenses des peuples doivent être en rapport avec leurs revenus. Les dépenses doivent concorder avec la somme qui reste à l'habitant du pays, déduction faite des nécessités de la vie et des impôts. C'est-à-dire, pour parler clairement: l'élévation plus ou moins considérable des impôts influe d'une façon décisive sur toutes les dépenses qui ne sont pas absolument vitales. Les voyages de détente, d'agrément et d'études ne font pas encore partie, malheureusement, des dépenses vitales, bien qu'à notre époque fatigante et éprouvante pour les nerfs ils soient devenus un besoin pour la majorité des gens. Quand la législation financière d'un pays accable les contribuables d'impôts et de droits de douanes au point qu'il leur reste à peine de quoi satisfaire à leurs dépenses vitales, il leur est impossible de dépenser quoi que ce soit en voyages de détente ou d'agrément. C'est l'industrie hôtelière, c'est le tourisme qui sont toujours les premiers à ressentir les effets de ces crises et toujours de la façon la plus vive.

« En présence des mauvais résultats économiques du tourisme, malgré l'augmentation évidente du nombre des clients, la conclusion qui s'impose, c'est qu'un fardeau anormal — et en certains endroits même écrasant pour la fortune publique — d'impôts et de taxes douanières se fait sentir d'une façon sans cesse grandissante sur le tourisme et en même temps aussi sur l'industrie hôtelière de presque tous les pays de tourisme.

« Le premier et le plus important devoir des groupements nationaux d'hôtelières est ainsi clairement indiqué pour l'avenir. Il faut qu'ils continuent de lutter pour qu'on diminue sensiblement les impôts et les droits de douanes. Il ne faut pas seulement qu'ils fassent diminuer leurs impôts à eux; il faut encore qu'ils prennent fait et cause pour une baisse du coût de la vie en général, donc pour une amélioration de la situation de toutes les classes sociales, afin que le capital puisse se reformer et qu'ainsi surgisse une nouvelle classe moyenne solide, comme celle qui, avant la guerre mondiale, constituait, comme on sait, le noyau du tourisme et aussi la base économique de l'industrie hôtelière. »

### Ce que dit la Banque cantonale du Valais

Le rapport annuel pour 1929 de la Banque cantonale du Valais s'exprime comme suit au sujet de l'hôtellerie :

« Au point de vue de la saison hôtelière, les résultats de l'année sont, à peu de chose près, ceux de 1928. On signale cependant une légère diminution, attribuée au mauvais temps des derniers jours du mois d'août (68.900 étrangers en 1929 contre 69.900 en 1928).

Le nombre des hôtels a passé de 282 à 301 et celui des lits de 12.384 à 12.578; la proportion moyenne des lits occupés a baissé de 62,49 à 60,93%. La saison est qualifiée de moyenne.

On comprend que les hôteliers du Valais appuient le mouvement tendant à obtenir une prolongation des dispositions légales touchant les constructions nouvelles. Les restrictions actuellement en vigueur devraient prendre fin avec l'année 1930.

Il ne nous est pas possible sur cette question de modifier notre opinion antérieure favorable à la thèse des hôteliers, non au point de vue d'un égoïsme professionnel, mais dans l'intérêt de l'économie générale du pays et aussi dans l'intérêt de la sécurité de nos prêts.

Il suffit, au moment de la haute saison, fin juillet et au début d'août, qu'un hôtelier doive, pendant quelques jours, refuser du monde, tout étant plein chez lui, pour qu'aussitôt il soit hanté d'un projet d'agrandissement, ou que d'autres personnes jusque là étrangères à l'hôtellerie, sans préparation quelconque, se lancent dans des constructions nouvelles. C'est imprudent, surtout pour le nouvel arrivant, qui ne pourra lutter qu'au moyen d'un avilissement des prix funeste pour tous.

Aussi longtemps que, comme en 1929, le coefficient général de fréquentation ne dépassera pas le 60% et n'atteindra pas le 75 ou le 80%, de nouvelles constructions, de nouveaux agrandissements seront dangereux. La préoccupation doit être bien plutôt d'adapter les installations existantes aux exigences toujours plus accentuées, de les moderniser pour lutter efficacement avec la concurrence des pays étrangers, au lieu de procéder à des agrandissements coûteux, inutiles pendant les quatre cinquièmes de la saison.

Il convient, nous semble-t-il, de ne pas annihiler ou amoindrir les effets de l'action d'assainissement patronnée et subsidiée par la Confédération; pour cela, une prolongation pendant cinq nouvelles années de l'autorisation du gouvernement cantonal pour les constructions nouvelles paraît justifiée. C'est à ce gouvernement, le mieux placé pour apprécier dans chaque cas les circonstances locales et pour concilier les intérêts divergents, qu'il appartiendra de statuer, d'après les besoins et le développement de la station intéressée.

L'hôtellerie et l'agriculture dépendent en partie l'une de l'autre et elles se soutiennent réciproquement; l'hôtellerie doit donc être sauvegardée comme l'agriculture. Il sera temps de lâcher les rênes lorsqu'un développement normal aura pris la place de la situation critique actuelle et qu'un monopole de fait pourra constituer un danger. Nous n'en sommes pas encore là. »

On lisait entre autres, dans le même rapport, en ce qui concerne les vins valaisans :

« La récolte de l'année 1929 ne l'a cédé en rien à sa devancière à aucun point de vue: quantité en général équivalente, qualité même supérieure et diminution des prix encore plus accentuée. Ceci est vraiment désastreux et se trouve être le point névralgique de la crise viticole, qui est une triste et dure réalité.

Nos vins ne sont-ils pas connus? — Il serait téméraire de l'affirmer; assez d'exposi-

sitions ont démontré la peine que l'on se donne pour les faire connaître. En les présentant ainsi aux expositions et en leur faisant attribuer les plus hautes récompenses, a-t-on peut-être sauté de l'autre côté du fossé? Ces mêmes vins, de consommation courante cependant, ont-ils, grâce à leur fort tirage en alcool et à leur bouquet caractéristique, pris la réputation de produits de luxe réservés aux riches tables? On pourrait le croire quand on voit le bénéfice exorbitant prélevé par certains détaillants, bénéfice qui ne représente pas seulement le 100% du prix payé au producteur, mais le 200 et jusqu'au 300%, trois et quatre fois le prix d'origine. C'est là sans doute que gît le mal; il est d'autant plus navrant que les marges de bénéfice sur les vins étrangers sont bien moins élevées que celles perçues sur les consommateurs de vins nationaux.

On a parlé de réglementation des prix, aux moins dans les établissements dépendant des C.F.F. Peine inutile, croyons-nous, dont l'idée paraît abandonnée. Par contre, un mouvement qui paraît sérieux est celui des caves coopératives; on croit qu'avec l'appui de subventions publiques elles permettraient aux producteurs de ne pas céder leur récolte à tout prix, faute de pouvoir la loger. Il faut espérer que l'expérience sera favorable et que le producteur tirera un meilleur profit de son travail, de ses risques, de ses sueurs. Un grand pas sera fait alors vers la solution de la crise, qui n'est qu'une question de prix et de rémunération.

Malgré tout, le vigneron valaisan ne se décourage pas car, tandis que la surface cultivée en vignobles, partout ailleurs en Suisse, est en recul, elle a passé en Valais de 2500 hectares en 1900 à 3300 hectares à l'heure actuelle. »

### Loi sur les constructions hôtelières

Nous avons signalé en son temps que la commission du Conseil national chargée de l'étude préalable du projet de prolongation de la durée de la loi fédérale sur les constructions hôtelières s'était ralliée, en majorité, à la proposition du Conseil fédéral favorable à cette prolongation limitée. La Commission du Conseil des Etats, dans une réunion tenue le 30 avril à Berne sous la présidence de M. Thalmann, s'est prononcée dans le même sens par toutes les voix contre une. Au cours de la discussion, la proposition du Conseil fédéral tendant à prolonger pendant trois ans la validité de la loi a été considérée comme répondant aux besoins actuels; mais l'opinion a été émise clairement qu'aucune autre prolongation ne doit être envisagée, ni demandée. Ceci concorde du reste avec une récente déclaration faite par les organes de la S. S. H. au Palais fédéral.

On prévoit que la question viendra en discussion aux Chambres fédérales au cours de leur session de juin. Comme il importe, pour tous les milieux intéressés, d'être bientôt fixés sur la prolongation ou l'abrogation de la loi, il faut espérer qu'il ne se produira ni retard, ni ajournement dans la décision définitive du Parlement.

### Un Bureau suisse de renseignements à la ZIKA.

Par circulaire en date du 23 avril aux intéressés au mouvement des étrangers dans notre pays, l'Office suisse du tourisme fait savoir que, sur la proposition de la Direction générale des C. F. F. et conformément à une décision du comité de l'O. S. T., il organisera à l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich, durant le mois de juin, un Bureau suisse de renseignements. La nécessité de cet organe de représentation du tourisme suisse ressort du fait que les pays voisins auront eux-mêmes à l'exposition des bureaux spéciaux d'informations.

Le Bureau suisse de renseignements sera installé dans la partie la plus centrale de l'exposition et occupera une superficie de 67 mètres carrés. Non seulement il offrira aux visiteurs l'occasion de s'orienter sur nos stations climatiques et balnéaires, sur nos instituts d'enseignement et d'éducation et sur nos entreprises de transport, mais il leur donnera par l'affiche, la photographie et les projections une idée des beautés naturelles de notre pays.

Pour couvrir les frais de cette entreprise, l'Office du tourisme fait appel à la collaboration et à l'appui des milieux intéressés au mouvement des étrangers et de l'industrie hôtelière notamment. A cet effet, on pourra réserver des emplacements à l'intérieur et à l'extérieur du local pour des affiches en lithographie du format dit universel (92 cm. sur 128); dans des vitrines donnant sur les deux allées les plus animées de l'exposition et pouvant recevoir des agrandissements photographiques ou des affiches; dans un appareil automatique de présentation successive d'affiches (ces deux derniers genres d'affiches mesurant environ 62 cm. sur 100); dans un appareil automatique de projections pour clichés noirs ou en couleurs (écran de 9 mètres carrés) et sur de larges rebords de fenêtres où l'on pourra déposer des brochures, des guides, des albums, etc. Le matériel de propagande sera rangé en ordre dans des étagères à casiers et, pour éviter le gaspillage, il sera distribué aux visiteurs sur leur demande.

Les conditions financières de cette participation ont été communiquées aux sociétés de développement et de cures et peuvent être consultées à leurs bureaux. L'Office suisse du tourisme fournit également tous les renseignements désirables à ce sujet.

En raison de l'importance de cette entreprise pour le trafic touristique suisse, il faut espérer que la participation sera nombreuse et de qualité; nous attirons en tout cas sur cet excellent moyen de propagande l'attention bienveillante des organisations touristiques locales et régionales.

### Le chauffage central au mazout

Il ne s'agit pas ici, à proprement parler, d'un système spécial et nouveau de chauffage, mais du chauffage central ordinaire. Seulement, au lieu de brûler dans les foyers des chaudières du charbon ou du coke, on y brûle de l'huile lourde ou mazout, c'est-à-dire un résidu de la distillation des pétroles bruts, autrement dit un sous-produit de la fabrication de l'essence et du pétrole.

Il est à noter que l'huile lourde ne pourrait pas se consumer, comme par exemple du pétrole fin dans une lampe, avec une mèche appropriée. Pour en obtenir la combustion, on est obligé de la mélanger intimement à l'air, et pour cela de la pulvériser sous pression de manière à créer une espèce de brouillard d'huile. On se sert à cet effet d'appareils spéciaux appelés « brûleurs à huile lourde ».

Les installations de chaudières, tuyauterie et radiateurs sont donc les mêmes que dans le chauffage central aux combustibles solides. Mais au lieu des foyers ordinaires, on a l'installation des brûleurs, avec leurs accessoires de réglage automatique, de sécurité et d'alimentation. On peut donc transformer très facilement les chauffages au charbon ou au coke en chauffages au mazout et réciproquement. Il suffit d'une légère modification aux chaudières, permettant le passage rapide, dans les deux sens, de l'un à l'autre système.

L'huile lourde a un pouvoir calorifique sensiblement plus élevé que le charbon, l'antracite ou le coke.

Le réglage de l'air de combustion se fait d'une façon beaucoup plus précise qu'avec le simple tirage des foyers à charbon, ce qui augmente beaucoup le rendement.

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'aménage 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 gripes, 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 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. N.T.E.

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 rochers 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 « bisesses », 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 Païen, l'Hermitage et le Rouge du Pays.

Le Valais fournit ainsi une gamme incomparable et aux accents 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 bouteiller et agrémente 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: Fendant et Rhin, appelé Johannisberg dans le pays.

Rouge: Dôle.

Vins apéritifs:

Blancs: Malvoisie ou Pinot Gris.

Hermitage.

Vin pour hors d'oeuvre:

Blanc: Arvine.

Vins de desserts:

Blancs: Malvoisie ou Pinot Gris.

Muscat.

Riesling.

Païen.

Amigne.

Hermitage.

Rouges: Rouge du Pays.

Dôle.

### 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 rochers 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'ailleurs la vie moderne avait déjà fait disparaître les particularités de jadis et créé une espèce de monotone 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 trouvèrent des trésors de toute nature et firent par leurs oeuvres 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 1876, 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 succédèrent; 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'affirmèrent 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 il n'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 Louèche, avec quelques îlots sur l'autre rive du fleuve à Monthey, Martigny, Viège principalement. Adossé à la montagne, ce vignoble forme comme un immense escalier, 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 limpidité 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 glacières dures comme

**Luzern Hotel Wagner**   
Carl Wagner, Eigentümer

**Grands Vins du Valais**  
Vôte Château La Tour  
Glacier (Païen) Moming  
R. AUL de TORRENTÉ  
Propriétaire  
Sion (Suisse)

**Der sichere Erfolg der Sommersaison 1930!**  
Die schmackhaften, preiswerten  
**WALLISER WEINE**  
1 9 2 9

**Grands Vins du Valais**  
CHATEAU-CONTHEY fendant supérieur  
BRÛLEFER fendant de Sion  
SION PETILLANT MOLLIGNON  
CLOS DU CHATEAU Dôle cuvée Réserve  
MONT-FLEURI Johannisberg  
Swiss Sparkling MONT-CERVIN  
HOIRS CHARLES BONVIN FILS SION

**MINI FENDANT** 

**WALLISER FENDANTS**  
1 9 2 9  
Clos de Montibex, rassig  
Etoile du Valais, spritzig  
Clos de Mollignon, wütrzig  
**ORSAT**  
Martigny

**Illuminationen**  
für Garten, Terrassen und Fassaden in jeder beliebigen Länge und Leuchtpunkt mit wetterfestem Kabel u. farbigen Glühlampen wird anschlussfertig geliefert, zu konkurrenz. Preisen von der Spezialfirma  
**Ed. Hummel**, Elsässerstrasse 3, Basel 4  
Telephon Safran 6903  
Moderne Restaurant- und Reklame-Beleuchtungen  
Radio- und Grammophon-Verstärkungen  
Verlangen Sie unverbindl. Offerte u. kostenl. Ratschläge

**Franko!**  
Kochfest Kraft wenn's presst!  
FABRIKANTEN: STÜSSY & CO. ZÜRICH  
AKTIENGESELLSCHAFT  
PER BILGUT EXPRESS POST

**HOLZ** Leuchter Tisch- und Ständerlampen  
wirken vornehm u. behaglich  
Die grösste Auswahl und billigste Bezugsquelle bietet das  
**Spezialgeschäft BARBE**  
ZÜRICH, Oetenbachstr. 24 (nächt Bahnhofstr.)  
Vorschläge absolut unverbindlich  
Referenzen erster Häuser

**Papierservietten** mit und ohne Dessin  
**Serviettaschen** mit und ohne Druckknopf  
**Lunchpapier** in Rollen und Blocs  
**Lunch-Säcke**  
**Tragtaschen**  
offerieren zu vorteilhaften Preisen  
**Koch & Utiger Chur**

**BERUFSKLEIDER**  
für Köche, Pächters etc.  
ganze Lehrlingsausstattungen  
Ferner: Schürzen, Pasterheisen, Dreier- und Kaffeesäcke, sowie Himl. Werkzeug u. die Küche  
**Rud. Schindler & Cie.**  
Hauptgeschäft Bern  
Bollwerk 31  
Filiale Zürich  
Mühlegasse 6

**Orfèvrerie et Service de table**  
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Vuillet  
Lyon  
MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ  
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES  
D'ORFÈVRE — RÉARGENTURE  
**GUSTAVE ZOBRIST**  
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1800  
COULOUVRENIÈRE 40 GENEVE TÉLÉPHONE 40987

**Billard-Renovation**  
aller Systeme. Alle Zubehörden  
**Banden, Tuch, Kugeln, Stöcke usw.**  
Prima Referenzen. Höflichst empfiehlt sich  
**F. Baeriswyl, Safenwil** (Aargau)

**Gartentische**  
**Gartenstühle**  
**Gartenbänke**  
**Gartenschirme**  
**Liegestühle**  
**Gartenmöbel**  
Grosses Lager - Vorteilhafte Preise - Prompter Versand  
**CHRISTEN & Co. A. G., BERN**  
MARKTGASSE 28-30