

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

**Artikel:** Les vins du Valais  
**Autor:** Wuilloud, Henry  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-540993>

### **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:** 16.03.2025

**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'amenée 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 *Riessling*, la *Malvoisie*, le *Muscat*, l'*Arvine*, l'*Amigne*, le *Païen*, l'*Hermitage* et le *Roige 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.

Riessling.

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 perée 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  
MORIS (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

**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

**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 Leuchtzahl 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  
ORFÈVRERIE ET SERVICE DE TABLE  
des Fabriques Georges Montibert et Joh. Vuillet  
Lyon  
MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ  
REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES  
D'ORFÈVRERIE — REARGENTURE  
**GUSTAVE ZOBRIST**  
ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN 1800  
COULOUVRENIÈRE 40 GENEVE TELEPHONE 40987

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

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

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

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

Dans la classification que nous avons établie nous trouvons des vins allant de 10% à 15 et même 16% d'alcool, quelques-uns parfaitement secs, comme l'Arvine et le Fendant, par ex., d'autres renfermant, par contre encore, malgré leur haute teneur en alcool, une dose parfois élevée de sucre non fermenté, tels la Malvoisie, ou l'Hermitage.

Les années particulièrement chaudes, les raisins des cépages fins restent sur souche jusqu'à l'ultime moment d'arrière-saison et donnent alors les vins mi-fétris ou féttris, qui atteignent vraiment une supprime distinction.

Devant tant d'abondance et de richesses oenologiques, on ne saurait sans risque déclarer sa préférence pour l'un ou l'autre de ces crus que la terre valaisanne produit avec une si libérale magnificence. Le plus prudent est d'y goûter à tous à tour de rôle. Vous serez peut-être alors dans l'agréable embarras de ce président d'un Parlement de France qui, ne pouvant se décider entre le Bordeaux ou le Bourgogne, ajournait toujours à huitaine la prononciation de l'arrêt, tant il avait de plaisir à visiter les pièces!

Qu'entre les vins du Valais, votre cœur balance donc longtemps, ..... le plus longtemps possible.

Diolly/Sion, avril 1930.

Dr. Henry Wuilloud  
ing. agr.

N.B. La Chambre valaisanne de commerce à Sion fournit gratuitement tous les renseignements désirés.

### Sociétés diverses

**Ragaz.** — La Société de cures et de tourisme de Ragaz-les-Bains, dans son rapport sur l'exercice 1929, considère la dernière saison comme satisfaisante. L'affluence des baigneurs et des séjournants a été bonne pendant la haute saison, mais moins réjouissante durant l'avant et l'arrière-saison. On a compté au total 13.433 hôtes et 98.194 nuitées, au lieu de 12.750 hôtes et 94.182 nuitées en 1928. Il y a eu 5595 Suisses et 4526 Allemands; tous les autres pays ont été représentés par moins de 500 visiteurs. Avec un total de 152.000 fr. de dépenses, la société enregistre un déficit de 8.530 fr. Elle a dépensé 33.000 fr. pour la réclame, 70.000 fr. pour le bureau de renseignements, 15.700 fr. pour l'orchestre et 3.000 fr. pour des manifestations diverses.

**Gstaad.** — D'après le rapport annuel pour 1929/30 de la Société de développement de Gstaad et environs, cette station a eu en 1929 l'une de ses meilleures saisons d'été. La dernière saison d'hiver a également été bonne. La statistique donne les chiffres suivants pour l'exercice: 9080 arrivées (exercice précédent: 8800) et 110.982 nuitées (108.115). Le plus grand nombre d'hôtes a été fourni par la Suisse; viennent

ensuite la Grande Bretagne, la France et l'Allemagne. La kurtaxe a rapporté 43.000 francs. Le bureau de renseignements a expédié 25.000 prospectus, 2200 cartes pour skieurs, 1000 affiches et 5000 programmes des manifestations sportives. Un nouveau prospectus d'été, établi en six langues, a été tiré à 150.000 exemplaires. Un dépliant pour la saison d'hiver sera distribué à 20.000 exemplaires.

**L'Association des intérêts de Glion** a tenu son assemblée générale le 30 avril, sous la présidence de M. E. Hirschy. Le rapport du comité fait constater que l'effectif des membres se monte à 163. Les cotisations des sociétaires ont fourni 2678 fr. 20; les hôtels ont versé 3592 fr. 50, plus 5525 fr. comme produit de la vente des timbres. Le village a accordé une subvention de 375 francs. Le total des recettes s'est élevé à 13.532 fr. 20. Les dépenses ont atteint 11.502 fr. 97. Depuis sa réorganisation au printemps 1926, l'association a dépensé en réclame 48.761 fr., sans compter les parts versées à la Société de développement et à la Société des hôteliers de Montreux. Le comité a été réélu avec M. E. Hirschy comme président. M. L. Niess, de l'hôtel Victoria, est secrétaire. M. Erasimé, du Grand Hôtel et Righi vaudois, est caissier. En font également partie MM. A. Benoit, de l'hôtel des Alpes vaudoises, F. Buchs, des hôtels Bellevue et Belvédère et E. Stange, de l'hôtel de Glion.

**La Ligue internationale des adversaires de la prohibition** a tenu cette année son congrès à Budapest, les jeudi 12, vendredi 13 et samedi 14 juin. Les précédentes conférences annuelles ont eu lieu, à partir de 1921, à Lausanne, Bruxelles, Londres, La Haye, Paris, Porto, Rome, Vienne et Copenhague. Le congrès de Copenhague avait entendu d'intéressants rapports, fortement documentés, sur les effets déplorables de la loi de prohibition en Finlande, sur l'action physiologique de l'alcool dans le corps humain, sur les expériences faites aux Etats-Unis sous le régime de la prohibition, sur les lois et projets de lois concernant l'option locale en Grande-Bretagne et en Irlande, sur l'importance des boissons alcooliques dans la production et le commerce des nations, enfin sur la réglementation de la vente des boissons alcooliques en Suède. Des problèmes tout aussi intéressants ont été portés à l'ordre du jour du congrès de Budapest.

**Le Syndicat d'initiative de Bex-les-Bains** a tenu dernièrement son assemblée annuelle sous la présidence de M. le Dr Chollet. Le président, le secrétaire et le caissier ont successivement donné des précisions sur l'activité de la société pendant l'exercice écoulé, dans le but de faire mieux connaître la station. Cette activité s'est manifestée surtout par une réclame intensive sous diverses formes: expédition de programmes-brochures et du Guide de Bex, affichage, communications et photos aux journaux, publicité radiophonique, concerts et divertissements. L'affiche Dent-du-Midi a été tirée à 5000 exemplaires et un dépliant à 30.000 exemplaires. Plus de 6.000 fr. ont été dépensés l'année dernière par la Commission de propagande, dont la principale ressource consiste en une contribution de 4.000 fr.

versée par les hôteliers de Bex. Le nombre des membres est actuellement de 146. Les recettes se sont élevées, celles de la commission de propagande non comprises, à 3040 fr. et les dépenses à 2845 francs. La cotisation annuelle reste fixée à 10 francs. M. le Dr Chollet a été confirmé dans ses fonctions présidentielles.

### Questions professionnelles

**Une grève des cuisiniers** s'est produite durant la deuxième quinzaine d'avril dans les hôtels et les restaurants de Bruxelles. L'année dernière, avant la saison touristique, les patrons avaient accordé déjà une augmentation de salaires de 30% élevant à 450 fr. belges par semaine la paye des chefs de partie. Avant la guerre, les cuisiniers gagnaient à Bruxelles de 140 à 175 fr. par mois. Cette année, profitant de l'approche des fêtes du Centenaire de l'indépendance et des expositions, le Syndicat des cuisiniers réclama un salaire minimum hebdomadaire de 500 fr. jusqu'au 3 mai et de 750 fr. à partir de cette date. Le coût de la vie n'ayant pas augmenté et ayant eux-mêmes à souffrir de la crise économique, les patrons repoussèrent cette revendication comme injustifiée. Toutefois, en raison du surcroît de travail à fournir pendant les fêtes du Centenaire, ils consentirent à accorder, du 1er juin au 15 septembre, une gratification de 25% des salaires. En guise de réponse, le Syndicat des cuisiniers décréta la grève au moment des fêtes de Pâques, sans aucun avis préalable. Dans toutes les maisons, les chefs de cuisine restèrent à leur poste et les employeurs s'unirent étroitement pour assurer le service avec des brigades réduites. C'est ainsi qu'en condensant un peu les menus, l'un des grands établissements de Bruxelles réussit à servir parfaitement tous ses clients avec quatre hommes au lieu de 24. On put se convaincre à cette occasion que les effectifs du personnel de cuisine étaient en général beaucoup trop élevés, les patrons, dans un but humanitaire, n'ayant pas voulu auparavant congédier des employés. Le 26 avril, les cuisiniers présentèrent au syndicat patronal une proposition conciliatrice; elle fut repoussée et les employeurs en présentèrent une autre. Celle-ci fut acceptée à une forte majorité par le Syndicat des cuisiniers et le travail reprit immédiatement. L'arrangement conclu repose sur le maintien des salaires actuels, sur le payement d'un sursalaire de 25% du 1er juin au 30 septembre et sur le retour aux salaires actuels à partir du 1er octobre. Les grévistes sont réintégréés suivant les possibilités.

### Informations économiques

**Hôtel Schweizerhof à Berne.** — Le compte de profits et pertes de l'exercice 1929 de la S. A. de l'hôtel Schweizerhof à Berne accuse un bénéfice net de 96.318 fr., contre 109.000 en 1928. Le dividende est de 2% pour les actions privilégiées et de 3% pour les actions ordinaires.

**Les prix de gros continuent à manifester leur tendance à la baisse.** Durant la dernière semaine, les index sont tombés de 90,7 à 90,2 aux Etats-Unis, atteignant le niveau le plus bas de la période d'après-guerre, de 83,5 à 82,9 en France, de 95,2 à 95 en Allemagne, de 82,2 à 81,7 en Grande-Bretagne et de 66,1 à 65,8 en Italie. On se demande pourquoi et comment il se fait que les prix de détail résistent avec tant d'opiniâtreté à ce mouvement.

**La bière restera chère.** — L'arrêté fédéral de 1927 prévoyait que le supplément de douane sur le malt et l'orge serait prélevé jusqu'au mois d'octobre 1930. Il est question de prolonger cet impôt pendant quatre ans. Un projet sera soumis aux Chambres dans la session de juin. Et l'on prétendra une fois de plus que cette mesure, comme toutes les autres, n'entraîne aucun enrichissement de la vie. Le refrain est connu.

**Pour les vins vaudois.** — Le Conseil d'Etat du canton de Vaud propose au Grand Conseil la création d'un fonds de propagande en faveur des vins vaudois. Ce fonds sera alimenté, jusqu'à concurrence de 30.000 fr. par an au maximum, par une contribution annuelle des propriétaires de vignes et il sera géré gratuitement par l'Etat. Les sommes disponibles doivent servir avant tout à assurer l'existence d'un office permanent de propagande en faveur des vins vaudois.

**Le gaz baisse à Genève.** — Les rabais ci-après sont accordés à Genève aux abonnés dont la consommation annuelle de gaz dans le même immeuble dépasse mille mètres cubes: pour les premiers mille mètres, maintien du tarif actuel, soit 26 centimes — de 1001 à 2000 m. rabais de 2 centimes par mètre — de 2001 à 3000, rabais de 4 centimes — de 3001 à 4000, rabais de 6 centimes — de 4001 à 5000, rabais de 8 centimes — de 5001 à 6000, rabais de 9 centimes — de 6001 et au-dessus, rabais de 10 centimes. Les rabais ne s'appliquent pas au gaz à tarif spécial pour le chauffage. Cette mesure en faveur des gros abonnés sera bien accueillie par l'hôtellerie genevoise.

**Le saindoux, le beurre et le lait.** — La Commission des douanes du Conseil national, réunie à Lugano, a commencé la discussion des articles du tarif douanier. Elle a traité la plus grande partie des droits sur les comestibles, les boissons et les animaux. La proposition de réduction générale présentée par les socialistes ayant été repoussée en première lecture, ses auteurs se sont réservés de la reprendre au Conseil national. Contrairement à la proposition



**M' CALLUM'S**  
ESTABLISHED  
1807  
*Perfection*  
SCOTS  
WHISKY

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

**COCKBURN'S**  
PORT  
OPORTO AND LONDON

**Rhabarber**  
feinen rststielligen. Jedes Quantum zu den billigsten Tagespreisen sofort lieferbar. Grösste Kulturen d. Schweiz. Um unbekannte Firmen Nachnahme.  
Maier & Burkhardt, Kreuzlingen (Thurgau) Tel. 151.

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

**Vin Villeneuve 1929**  
Le plus sain, diurétique, excellent pour malades. Expédition par fûts et à partir de 50 l. Ecoutez la voix de votre comité. Favorisez le producteur: P. Bonnard, vign., Villeneuve (Vaud).

**Orfèvrerie Jacob**  
Genève (St-Jean)  
Téléphone: Mt. Blanc 30.77  
Adr. télégraph.: Jacobor, Genève  
Fabrication spéciale pour  
Hôtels et Restaurants  
Couverts et Orfèvrerie de table  
métal blanc argenté fortement  
Réparations - Réargenture  
Maison fondée en 1878 - 5 médailles d'or

**HOTEL**  
Für jedes  
ist die  
**Delheizung**  
SYSTEM  
Reinhart  
ideal.  
Sofortige Temperaturregung  
anpassung bei jeder  
Witterung.  
Kein Rausch.  
Kein Staub.  
Kein Geruch.  
Kein Geräusch.  
Hygienischer  
Betriebsbetrieb.  
Nur Vorzüge  
keine Nachteile

**BREVO**  
A-G FÜR EXPLOSIONS-U.  
FEUERSCHUTZ  
HORGEN-ZÜRICH  
VERTRETERBESUCH, OFFERTEN, RENTABILITÄTS-BERECHNUNGEN UNVERBINDLICH.

**Wash-Maschine**  
„Venus-Ideal“  
Spezialtypen für  
Hotels, Pensionen u. Anstaltsbetriebe  
In. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten  
Verlangen Sie unseren illust. Gratis-Katalog  
**Gebrüder Wyss, Büron**  
Wachsmaschinen-Fabrik (Luzern)

**Dernier perfectionnement**  
  
**Lavabo „SIMPLON“**  
le modèle idéal pour chambres d'hôtels  
GETAZ, ROMANG,  
ECOFFEY S. A.  
Lausanne - Genève - Vevey  
Articles sanitaires: Dallages  
Revêtements  
Exposition permanente  
**Le fournisseur d'hôtels est en danger**  
d'être dépassé par la concurrence s'il ne fait pas de la publicité.

**Der SEDAN TEPPICH**  
ist heute der beliebteste  
**HOTEL-TEPPICH**  
dank seiner Qualität u. Farben  
In. Milieux, Vorklagen,  
Gallerien, Läufer  
und Spezial-Masson lieferbar  
**w. Geelhaar**  
Bern  
GEGR. 1869  
THUNSTRASSE 7