Une grande exposition Félix Vallotton à Lausanne

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777186

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

KÖCHE DER «SWISSAIR», KULINARISCHE BOTEN DER SCHWEIZ

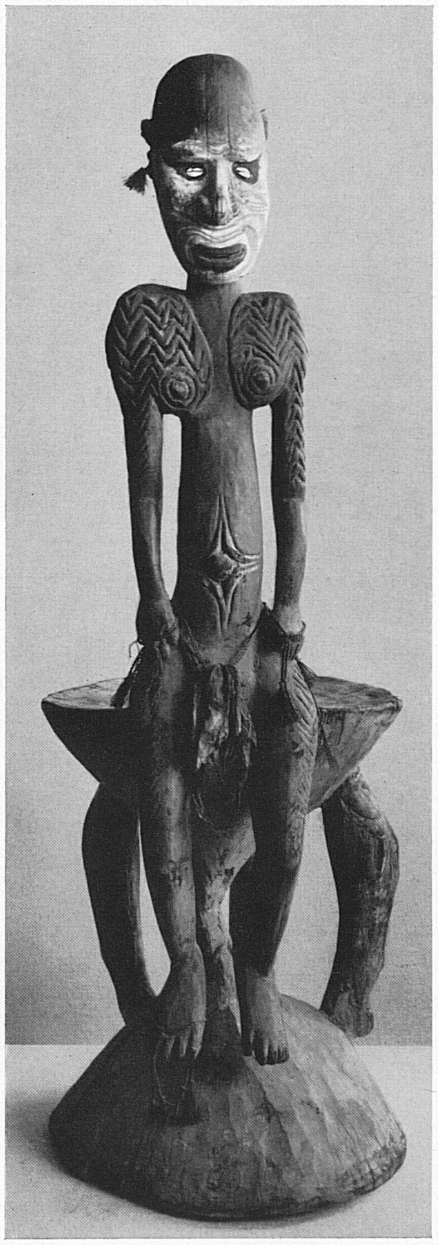
Als S. M. Haile Selassie, der Kaiser von Äthiopien, kürzlich mit der «Swissair» von Nizza nach Belgrad flog, erkundigte sich der Kabinen- und Verpflegungsdienst der schweizerischen Luftverkehrsgesellschaft vorsorglich nach allfälligen Sonderwünschen des Potentaten. Prompt kam die lakonische Antwort: «First class food; plenty of fresh milk and fruit.» («Erstklassige Gerichte; viel frische Milch und Früchte.») Diese Begehren waren leicht zu erfüllen – leichter als die oft höher geschraubten Anforderungen der vielen hundert Reisenden aus aller Herren Ländern, die täglich das weitverzweigte Streckennetz der «Swissair» benutzen.

Alle kulinarischen Wünsche der durch den scharfen Konkurrenzkampf zwischen den verschiedenen Fluggesellschaften verwöhnten Passagiere vorwegzunehmen, ist der «Swissair» stets neue Herausforderung, aber auch Genugtuung. So führt sie die durch César Ritz zum internationalen Maßstab erhobene Tradition der schweizerischen Hotellerie im zeitgemäßen Rahmen weiter. Die Köche, Stewards und Hostessen sind also eigentliche Botschafter der gepflegten Gastlichkeit.

Es kommt denn nicht von ungefähr, daß die «Swissair» als einzige Luftverkehrsgesellschaft im Langstreckenverkehr alle Mahlzeiten auf gediegenem Porzellan und mit echtem Silberbesteck serviert. Das bedeutet zwar, daß bei jedem Transatlantikflug zugunsten der Behaglichkeit auf 300 kg zahlender Fracht verzichtet wird, denn so viel wiegen zusammen die Gedecke, die für jeden einzelnen Fluggast aus 20 verschiedenen Tellern, Tassen, Messern usw. bestehen. Daß innert Jahresfrist rund ein Drittel aller mit dem «Swissair»-Signet gezierten Gläser, Löffel und übrigen handlichen Gegenstände von Passagieren als «Souvenirs» mitgenommen werden, verzeichnet die Verwaltung nicht nur mit einem weinenden, sondern auch mit einem lachenden Auge – denn gibt es eine bessere Reklame als zufriedene Gäste?

Diese Überlegung, vereint mit den Erfahrungen der schweizerischen Hotelküche, bestimmt auch die Menu-Gestaltung der «Luftküche». Was die Schweiz in unverkennbar erster Qualität bieten kann, erhält den Ehrenplatz an Bord der Flugzeuge: Wein, Käse, Schokolade, Früchte, Patisserie usw. Daneben finden sich aber auch jene Erzeugnisse anderer Länder, die internationale Wertschätzung genießen, z. B. französischer Champagner, Caviar Malossol, Cocktails usw. Besonders stolz ist allerdings die «Swissair» auf ihre gewiß nicht von allen Passagieren gewürdigte Leistung, keine «vorfabrizierten», tiefgekühlten Speisen, sondern nur frisch gekochte Mahlzeiten zu servieren.

Sechzig Arbeitsstunden braucht es für die Zubereitung eines Menus, und welche Phantasie ist nötig, um bei dessen Zusammenstellung ohne die sonst so beliebten, in der «Luftküche» aber unpraktischen Frituren und Saucen auszukommen. Hut ab vor all denen, die im Rahmen einer teils militärisch straffen, teils geschmeidig improvisierenden Organisation dafür sorgen, daß jeder Passagier auf jedem Kurs der «Swissair» seine Mahlzeit so appetitlich und mit lächelnder Selbstverständlichkeit vorgesetzt bekommt, als säße er in einem Schweizer Hotel! CHARLES INWYLER



Figurenstuhl für zeremonielle Zwecke. – Chaise réservée aux cérémonies. – Scranno istoriato per cerimonie. – Decorated chair for special ceremonies.

KUNSTWERKE VOM SEPIK (NEUGUINEA)

1. Oktober bis 31. Dezember 1954
Museum für Völkerkunde, Basel

In dem riesigen Sumpfgelände des australischen Teiles von Neuguinea, das vom Sepik-Strom durchflossen wird, wohnen heute noch nahezu unbekannte Völkerstämme. Basler Forscher haben dieses Gebiet mehrfach bereist, so 1951 Professor Speiser, zwischen 1950 und 1953 zu drei Malen Dr. Paul Wirz.

Von diesen Expeditionen mit ihren unglaublichen Strapazen sind Hunderte und aber Hunderte Gegenstände nach Basel gekommen: Schnitzereien, Malereien, religiöse Plastik, Trommeln, Schiffsschnäbel, Masken usf. Sie sind nun im Basler Museum für Völkerkunde zu einer Sonderausstellung zusammengestellt worden.

Wenn man an den unablässigen Kampf der Sepik-Leute gegen die furchtbare Mückenplage, gegen die Widerwärtigkeiten ihres Alltags überhaupt denkt, so scheint es schon seltsam, daß sie überhaupt fähig waren, eine Kultur zu entfalten. Was wir aber finden, ist ein ungeheures Werk. Dieses von fremden Einflüssen nahezu unberührte Volk hat seinen religiösen Vorstellungen eine Form gegeben, wie sie bei uns ein Einzelner, Großer, Begnadeter findet. Der großartige Stil überdeckt nicht, er «stilisiert» nicht, er ist reiner Ausdruck. Und was ausgedrückt wird, wirkt, als stünden wir an den Quellen des inneren Geschehens, so direkt, so nah spricht die völlig neue Sprache dieser Völker uns an.

UNE GRANDE EXPOSITION FÉLIX VALLOTTON A LAUSANNE

F.V.

En 1953, le Musée cantonal des beaux-arts organisa, dans le cadre des manifestations en l'honneur du 150e anniversaire de l'entrée du canton de Vaud dans la Confédération, une exposition de plus de 80 peintures de Félix Vallotton.

Son succès fut très grand, tant en Suisse qu'à l'étranger, ce qui engagea la direction du musée à présenter cette année l'œuvre dessinée et gravée du grand artiste vaudois.

Des dessins – portraits, paysages, natures mortes, nus – devant lesquels on passe de la démarche patiente de l'analyse à une interprétation où magistralement dominent tantôt le trait, tantôt le modelé. La plupart n'ont jamais été exposés.

Malerei auf einer Palmblattscheibe aus einem Versammlungshaus der Männer. – Oeuvres d'art du Sepik (Nouvelle-Guinée): Peinture sur une feuille de palmier pour une maison de réunion où s'assemblent les hommes. – Opere d'arte di Sepik (Nuova Guinea): Pittura su foglia di palma, da una casa per riunioni maschili. – Works of art from the Sepik River area: Painting on a palm leaf, from a men's assembly hall. Photos Moeschlin ,Basel

Des gravures, d'abord celles où l'artiste copie les maîtres qu'il aime – Dürer, Rembrandt – puis ses propres créations où tout de suite son talent s'affirme. *Des bois*, qui ne cessent de nous surprendre autant par l'extraordinaire diversité de leur inspiration que par les ressources que Vallotton engage pour faire de ces petits rectangles de papier une figuration exaltante et durable.

L'exposition s'appelle « Dessins, gravures et bois de Félix Vallotton ». Elle s'est ouverte le 1er octobre et compte plus de 250 planches. Jamais encore un ensemble d'une telle envergure n'a été présenté au public.

Félix Vallotton: La vitrine de Lalique.