

<b>Zeitschrift:</b>	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Verkehrszentrale
<b>Band:</b>	27 (1954)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Kunstwerke vom Sepik (Neuguinea)
<b>Autor:</b>	[s.n.]
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-777185">https://doi.org/10.5169/seals-777185</a>

### 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:** 01.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Begehrungen 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 innerhalb 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 Fritten 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



Figurensthuhl für zeremonielle Zwecke. — Chaise réservée aux cérémonies. — Seranno istoriato per ceremonie. — Decorated chair for special ceremonies.

## UNE GRANDE EXPOSITION FÉLIX VALLOTTON A LAUSANNE

F.V.

En 1955, le Musée cantonal des beaux-arts organisa, dans le cadre des manifestations en l'honneur du 150<sup>e</sup> 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.

## 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 1955 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 ungeheueres 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.