

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 27 (1954)

Heft: 4

Artikel: Andere Länder, andere Speisen

Autor: Schürch, Ernst

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777111>

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: 04.04.2026

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

Am 14. Mai wird in Bern die HOSPES eröffnet: die große schweizerische Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunstausstellung. Rund zwanzig Nationen sind an ihr durch Gesandte der Gastlichkeit vertreten, Meisterköche, die Sie als Gast – HOSPES ist der lateinische Ausdruck dafür – erwarten. Alles, was mit Gastwirtschaft und Gastfreundschaft zu tun hat, soll Ihnen in Bern zum genußreichen Erlebnis werden. In einer Sonderschau «Fremdenverkehr» gibt die Schweiz mit ihren Institutionen des Verkehrs und der Hotellerie Einblick in touristische und Verkehrsprobleme. Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung bietet uns in Bild und Wort einen Querschnitt durch die landschaftliche und kulturelle Vielfalt eines Landes, das Pionierboden des europäischen Tourismus ist. Bundes- und Privatbahnen zeigen die Bequemlichkeiten des modernen Eisenbahnfahrens, die Postverwaltung des Reisens in ihren Cars alpins. Und der Helikopter steigt im Ausstellungsareal auf, läßt den Blick über ein Gelände gewinnen, das sechshundert Aussteller vereinigt. Vom Fuß der Altstadt Berns aber, die zu den schönsten Städtebildern Europas gehört, werden Sie von einer Sesselbahn auf eine Allmende getragen, die für Wochen internationales Gepräge aufweisen darf.

Dort sehen Sie, im großen Pavillon der Kochkunst, leckere Werke von Meisterköchen aus aller Welt. Im internationalen Restaurant wetteifern abwechslungsweise Köche verschiedener Länder mit nationalen Spezialitäten um Ihre Gunst. Wir speisen bei den kulinarischen Großmächten Frankreich und China, sind Gäste Ägyptens, Belgiens, Dänemarks, von Deutschland, England, Finnland, Italien, Jugoslawien, Kanada, der Niederlande, von Norwegen und Schweden, der Schweiz, Spaniens und den USA. Schiffs- und Fluggesellschaften lassen sich an der HOSPES blicken, die mit einer Beteiligung von zwanzig Equipen die bisher größte internationale Kochkunstausstellung sein wird.

Im Landgasthof wie im Musterhotel kommt der Gastronom auf seine Rechnung (und an der HOSPES überhaupt zu Rechnungen, welche diejenigen städtischer Restaurants nicht übersteigen!). Sie essen und trinken im Großrestaurant, im Waadtländerkeller, in der Bündner- und in einer Seeweinsteube, im Walliser Speicher oder erinnern sich kulinarischer Reiseerlebnisse im «Pavillon de France», in der «Trattoria Toscana», im internationalen Grillroom. Ein Expreßbuffet erwartet Sie bei den Bundesbahnen im Musterbahnhof, wo auch ein Speisewagen neben der «Spanischbrötlibahn», dem ältesten schweizerischen Eisenbahnzug, steht. Sie löschen den Durst im Milch-, Most-, Mineralwasser- oder im Bierpavillon, der zudem eine Militärküche birgt. Sie stärken den Appetit in den Bars. Sie besuchen die Cafés und das internationale Cocktaillturnier – an dem übrigens auch alkoholfreie Drinks zugelassen sind. Sie finden ein alkoholfreies Restaurant mit Kuchliwirtschaft; und das vegetarische erinnert uns daran, daß es an der HOSPES auch eine sehr wesentliche Abteilung «Moderne Ernährung und Diät» gibt, die im Zeichen der heilenden Kochkunst steht. Mannigfaltig wird die Abteilung «Lebensmittel, Genußmittel und Getränke» sein. An den Herden des Demonstrationspavillons dürfen Hausfrauen und Privatköchinnen ihr Wissen erweitern.

Von der Kultur der Gastlichkeit vieler Völker sprechen eindrücklich die historische und die literarische Schau, reden kunstvolles Geschirr und Besteck, eine echte chinesische Prunktafel, berichten bibliophile Kostbarkeiten. Und kritisch wird die Freude am Essen durch meisterhafte Lithographien Daumiers beleuchtet. Modeschauen aus Paris, Rom, Genf und Zürich bereichern die künstlerische Note der Ausstellung, an der übrigens auch die drei besten Glasbläser aus Murano arbeiten werden und an der berühmte ausländische Musikkorps auftreten. Dancings und ein großer Vergnügungspark mit einzigartigen Attraktionen sorgen an der HOSPES für Ihre Unterhaltung.

Höhepunkt der HOSPES wird aber der Wettbewerb um die Meisterschaft der Nationen in der Kochkunst sein.

*Le mal temps passe et retourne le bon
pendant qu'on trinque autour de gras jambon*
François Rabelais

Die HOSPES in Bern wird die Unterschiede zeigen und, wie wir hoffen, auch so etwas wie eine internationale Wertschätzung des einen für die Kochkunst des andern hervorbringen, woraus denn auch ein Gemeinschaftsgefühl aller, die zu ihres Leibes Notdurft der Früchte derselben Mutter Erde bedürfen, entstehen könnte, entsprechend dem weisen Wort von Jeremias Gotthelf: «Man wird erst recht miteinander zufrieden, wenn man miteinander ißt und trinkt.»

Verschieden ist schon die Einstellung der Völker zur Kochkunst. Hier ist sie ausschließlich Sache der Frau. Der Mann wird nichts dazu sagen, außer wenn er damit unzufrieden ist. Dort gilt die Zubereitung der Speise als die höchste Aufgabe, von der auch der Herr des Hauses am besten Bescheid wissen muß, wenn er seine Autorität wahren will. Ein Bauer im Malcantone hat, wenn wir zum Abendsitz bei ihm waren, jeweilen die Frau zur Serviertochter degradiert und persönlich irgendeine Kleinigkeit zubereitet. Er hat uns auch im März frische Trauben aus seinem Weinberg aufgestellt. Da war jede Beere am Stielansatz durch einen Tropfen Wachs gegen das Verdunsten geschützt, und ich konnte mir beim besten Willen keinen Berner Bauer vorstellen, der sich die Mühe zu einer so kniffligen Arbeit nähme. Wir sehen darin einen Gegensatz zwischen Germanen und Romanen.

Der Tessiner wie der Italienisch-Bündner sprechen mit Geringschätzung vom «ris lung», dem «langen», d. h. zerkochten, breiartigen Reis, den man in der deutschen Schweiz bekommt. Er verlangt, daß der Reis «al dente» sei, daß jedes Körnchen noch ein klein wenig zu beißen gebe, und wird darum leicht gereizt, wenn die Gäste nicht rechtzeitig zu Tisch kommen und der Risotto auch nur eine halbe Minute zu lang über dem Feuer bleibt.

Es gibt zwei kulinarische Großmächte, eine im Westen, eine im Osten: Frankreich und China. Nie habe ich besser gegessen als während des Ersten Weltkrieges in französischen Militärlägen und auf Kriegsschiffen. Einmal als ich bei einem Frontbesuche während des Ersten Weltkrieges abgelöste französische Vorposten von ihrer Stellung in den Argonnen zurückbegleitete und einen Mann fragte, ob es etwas Neues gebe (ich meinte natürlich an der Front), sagte er: «Eh oui! Y a du lapin à la coop». Er dachte nur an den Kaninchenbraten, der ihm bevorstand, und wollte mich dazu einladen.

Letztes Jahr besuchte ich die äußerste Landspitze in der Bretagne. Ein Mann von der Equipe des Leuchtturms von Pointe du Raz machte den Führer. Er hatte eine kulinarische Entdeckung gemacht: wie man die großen Krabben, genannt «Meerspinnen», so zubereiten könne, daß sie genau schmecken und gerade so gut werden wie Hummer. Er lief uns noch nach, um uns das einzuprägen: «Je vous assure, je ne suis pas menteur: ça vaut le homard, et c'est tellement meilleur marché!» So ernst nimmt der Franzose das Essen wie manchmal kaum die Politik. Wie feierlich etwa in Dijon

ein richtiger Burgunder sein Mahl bestellt, schon die Zubereitung überwacht und dann Speis und Trank in sich aufnimmt, das ist ein Schauspiel für Menschen mit weniger hochgezüchtetem Gaumen. Da kann sich einer extra festlich anziehen und für sich allein sein Diner... man möchte fast sagen zelebrieren wie eine sakrale Handlung. Es gibt einen förmlichen Ritus, wie man edeln Rotwein zu trinken hat: erst eine kleine kreisende Bewegung, dann hält man den Tulpenkelch vor die Nase, um den Duft aufzunehmen, und erst hernach wird man in kleinen Schlücken trinken. Ein sympathischer Zuschauer spürt dann förmlich, wie ein sanfter Zug von Wärme den Verdauungstrakt hinunterfließen muß – etwas wohligh Weiches, wie flüssiger Samt.

Auch Italien ist ein Land alter Kochkultur. Vor alter Zeit waren die Etrusker bekannt. Sie haben in verschiedenen Künsten, so in der Skulptur, Großes geleistet; aber «ihr Gott war der Bauch», möchte man versucht sein, zu zitieren, wenn man im etruskischen Museum zu Florenz ihre Denkmäler sieht. Da sitzen sie mit untergeschlagenen Beinen auf ihren Gräbern und blinzeln über ihre Schmerbäuche hinunter, «selig lächelnd wie ein satter Säugling». Der «Etruscus obesus» gehört zur reichen Welt der Antike.

Ein besonderes Kapitel würde der *Essig* verdienen, der in der mittelalterlichen Klosterkost bis auf unsere Tage eine vermutlich zu große Rolle spielt. Wie süße Dinge sauer, so werden nach deutschem Sprachgebrauch Hoffnungen



«zu Essig». Aber einmal ist Essig zu Öl geworden. Das mag uns spanisch vorkommen. Mit Recht, es ist in Spanien passiert, wo das lateinische *acetum* (Essig) als *aceite* erscheint und Öl bedeutet. Da nun der Spanier dazu neigt, französisch mit spanischen Vokabeln zu sprechen, so sei ein Fremder nicht überrascht, wenn der Herr Oberkellner ihn fragt: «Vous désirez la cuisine à l'acète, Monsieur?» Und er meine nicht, wie es dem hier Schreibenden widerfahren ist, er werde gefragt, ob er «Essigküche» wünsche. Ich fand schließlich heraus, daß Öl gemeint war und sich die große Frage stellte, die in Südeuropa wesentlich ist: Öl oder Butter? Da mir ein liederlicher Mensch in einem Aus-

kunftsbüro versichert hatte, mit Französisch oder Italienisch komme man in Spanien überall durch, so versuchte ich dem Herrn Oberkellner (es war nicht ein «garçon», keine fliegenden Frackschöse oder wedelnde Serviette, sondern es war ein stolzer Spanier) – ich versuchte ihm auf italienisch beizukommen: ich zöge die Küche «al burro» vor. Nun heißt aber «burro» wohl in Italien «Butter», in Spanien aber «Esel», und so verstand der Herr Oberkellner, daß ich wie ein Esel zu speisen wünsche, kehrte sich um und verbiß ein Lachen.

Soweit ich sah, gleicht spanisches Essen stark dem, was einem in einem arabischen Hause in Marokko aufgestellt wird. Viel Reis, mit Öl zubereitet. Bei den Arabern Nordafrikas gibt es in den obren Ständen noch vornehme maurische Tradition. Wie die antike Tracht mit dem der Toga entsprechenden Burnus, so finden wir dort auch das Triclinium, die niedern breiten Diwane rings um die Tafel, und das bestecklose Gedeck. Zuerst trägt eine «Sklavin» (wie man immer noch sagt) ein Gefäß mit Wasser und ein Handtuch von Gast zu Gast. Man wäscht sich die Finger. Dann wird eine große Schüssel mit einem Mischgericht aufgetragen, der große Kuchen mit eingebackenem Hühnerfleisch, Bastillat geheißen, eine Taschin, eine Tschin, und zum Schluß wird es Datteln aus dem Tafilalet geben und als Getränk den allgegenwärtigen Minzente. Die Mahlzeit beginnt damit, daß der gütige Gastgeber mit drei Fingerspitzen einen guten Bissen heraussucht und ihn dem Gast zu seiner Rechten hinhält.

Die Speise zu rühmen lasse sich niemand verlocken, so schmackhaft sie auch sein mag. Das wäre ein Verstoß gegen die feinen Tischsitten. Es gibt in Fes noch Herrschaften, von denen man sagt, daß sie die goldenen Schlüssel ihrer frühern Wohnungen in Spanien aufbewahren. Sicher besteht eine alte, vornehme Tradition im maurischen Kaufmannsadel. Einmal ist die Speise selbstverständlich gut (*ça va sans dire*). Und zweitens ist bei einem solchen Gastmahl die geistige Speise wichtiger: das Gespräch, das sich in allen Höhen oder Tiefen der Weltweisheit bewegen mag. Über dieser Geselligkeit scheint mir noch ein Abglanz jener Zeit zu liegen, als die Mauren als Erben der Antike in Medizin, Mathematik, Musik, Baukunst, Handwerk und Landwirtschaft den Europäern weit voraus waren, als sich der Sultan von Fes eine fränkische Leibwache und der König von Frankreich eine maurische Hofkapelle hielt.

Das Essen mit den Fingerspitzen, zwischen denen man die Speise zu kleinen Kugeln dreht, verhindert das ungeschlachte gierige Hinunterschlingen, das sicher nicht gesund ist. Der Stil des Essens entspricht der Zeit, die dem Morgenländer zur Verfügung steht. Das gilt besonders auch von der chinesischen EBkunst, die mit zwei Stäbchen auskommt und wie jede Kunst gelernt und geübt sein will. Wenn man mit einem an einem laufenden Band stehend einzunehmenden amerikanischen Quicklunch sich abzufinden hat, dann weiß man, wo EBkultur zu finden ist.

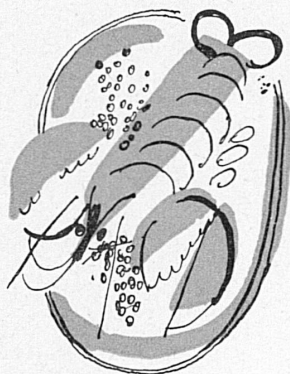
Damit kommen wir zum Extrem westlicher EBgewohnheiten und berühren sofort das andere Extrem, das ostasiatische. China als die östliche kulinarische Großmacht wird auch in Europa immer bekannter. In Amerika und erst recht in Kanada kommt man ohne chinesische Köche schon nicht mehr aus.



Die Vignetten von Hans Fischer sind dem reich illustrierten Reisebuch «Switzerland» entnommen



Eine Schweizer Hausfrau, die einen Kuli als Koch eingestellt hatte, sagte mir schon während des ersten Weltkrieges in Neuyork, sie brauche ihrem Chinesen nur eine Prozedur einmal vorzumachen, und sie könne sicher sein, daß genau nach Vorbild gearbeitet werde. Nur schien ihr, der Chineser brauche viel Eier. Sie fand dann ein weggeworfenes Ei, das noch ganz frisch war, und stellte den Kuli zur Rede. Der berief sich darauf, daß die Hausherrin das erste Ei neben dem rechten Ohr geschüttelt und dann weggeworfen habe. Darum halte er es mit dem ersten Ei jeweilen auch so. Er scheint an ein Opfer an die guten Geister der Küche gedacht zu haben.



Für Reisende, die Westkanada besuchen, fand ich die chinesischen Gaststätten im Jahre 1923 unumgänglich nötig. Wohl wurde versucht, sie durch den «White Lunch»-Konzern zu verdrängen. Aber die Gelben nahmen das Kriegsbeil auf und nannten ihre Betriebe «Big Lunch», und wir, eine Gesellschaft schweizerischer Zeitungsleute, die ausgezogen waren, um die Aussichten für Schweizer Auswanderer zu untersuchen, wurden von den kanadischen Begleitern ganz selbstverständlich immer zu den Chinesen geführt. Sie haben den großen Vorzug, daß der Patron selbst kocht; er untersteht nicht der Beschränkung der Arbeitszeit, so daß man jederzeit verpflegt und als Schlafgast aufgenommen wird.

Auf einer Autofahrt durch die straßenlose (weil steinlose) «rollende Prärie» von Edmonton in Nordalberta hinunter, in einer Höhe von über 1000 Metern, unaufhörlich geschüttelt und vom scharfen Steppenwind gebürstet, kann ein zünftiger Appetit gedeihen. Die erste Nacht ließen wir uns im Städtchen Stettler, der Gründung eines gewesenen Gastwirts in Oberdießbach, vom Gelben verpflegen. Am zweiten Tag ließ sich in den Prärienestern, die aus lauter Wellblech und Pultdächern bestanden, nichts Einladendes entdecken. Schließlich klopfte man in Monsun beim Chinesen an, und die begleitenden Kanadier bestellten laut etwas Rechtes zu essen, aber sofort. Was er habe? «Suppe», antwortete der Wirt. «Was für Suppe?» Achselzuckend: «Einfach Suppe.» Darob großer Zorn: «Wird ein schöner Dreck drin sein! Streng dein langsames Gehirn an und ersinn etwas Solideres!» Da kam es fast schüchtern:

«Loast beef?» (Viele Chinesen können das *r* nicht aussprechen.) «Endlich ein vernünftiger Vorschlag; also her mit dem Zeug, aber fix!» Ich winkte dem Mann, als er zur Küche ging: «Für mich eine Suppe.» Überaus freundlich grinste er zurück. Meine Suppe war gleich bereit, ein großes Becken voll brachte er, und das duftete so verlockend, daß es den andern das Wasser im Mund zusammenzog und die Augäpfel hervordrückte. Die Suppe schmeckte so gut, wie sie roch. Als endlich die übrigen bedient wurden, erhob sich ein Wehegeschrei: «Das ist nicht ein „loast beef“ das ist „a lost heel“!» (ein verlorener Absatz). «Wo hast du diesen alten Pneu gestohlen?» Der Chineser sagte: «Ich habe Suppe empfohlen, und der Herr da scheint zufrieden zu sein.» Ich habe das bestätigt und den Reisegefährten empfohlen, in Zukunft beim Chinesen nur zu sagen, man sei hungrig, das andere sei seine Sache. Dieses Zutrauen hat sich dann glänzend gelohnt. Einmal, in einem Urwald auf einer Insel des Stillen Ozeans, klatschte der Restaurateur in die Hände, flugs huschten seine Kulis herbei, schoben jedem Gast einen Sessel in die Kniekehlen, ersetzten seine Schuhe durch weiche Pantoffeln, wirbelten ein Tischchen heran und stellten chinesischen Tee mit leichtem Gebäck auf (es war 5 Uhr). Von da an ging die Verpflegung weiter bis nachts 11 Uhr in buntem Wechsel von chinesischen Delikatessen mit französischen «grosses pièces», alles herrlich und billig.

Nun aber gibt's in Kanada auch sonst Dinge, die man kaum sonstwo findet. Nämlich auf der Eisenbahn. In Montreal erhielten wir einen bebilderten Führer, in dem auch die gastronomischen Besonderheiten der Provinzen angedeutet waren. Abends fragte jenen der Zugskellner nach den Wünschen für morgen. Wir fanden in der ontarischen Seenplatte angegeben: berühmte Forellen. «Können wir eine haben?» – «Gewiß, aber welche Sorte ziehen Sie vor?» – «Soll das heißen, daß Sie mehrere Arten von Forellen zur Verfügung haben?» – «Gewiß: rainbow, steelhead und cut-throat.» Wir fingen beim Bekannten an, der Regenbogenforelle, und versparten die Stahlköpfe und Halsabschneider auf eine spätere Gelegenheit, die natürlich niemals kam. In der Provinz Saskatchewan war angegeben, in der Zeit der Weizenreife seien Nordenten (die von den Tundren herunterkommen) zu empfehlen. Ein Telefon, durch einen Bahnwärter vorausgeschickt, und am nächsten Tag flog ein schweres Paket auf die Aussichtsplattform unseres fahrenden Zuges: zwei fette Nordenten. – Auf der Hochgebirgsstrecke der Bahn war es «der beste Fisch der Welt», der Alaskan Cod, aus dessen Fettschicht die ätherischen Öle einen ganzen Eisenbahnwagen mit Rosen- und Liliendüften erfüllen.

«Den besten Fisch der Welt» haben uns einmal auch die Ungarn am Plattensee serviert; er heißt dort Fogosch und schmeckt anders, aber auch gut.

Und so wird einem durch eine Fahrt durch die Länder ein Reichtum an Herrlichkeiten zuteil, an dem man noch in der Erinnerung wohl lebt. Es ist schön, daß diese Herrlichkeiten, dabei auch sehr vieles, das hier nicht Platz hatte, sich an der internationalen Ausstellung in der Schweiz zusammenfinden sollen.

Ernst Schürch

Rund 250 Heilquellen sprudeln in der Schweiz. Ihre stärksten wurden Träger einer Badekultur, die auf großer Überlieferung fußt. Sie helfen allen Menschen, an die der Alltag heute Forderungen richtet, welche Entspannung und Erholung im Bereiche der Natur als Ausgleich mehr denn je verlangen.

Bad Ragaz-Pfäfers mit seinem 37grädigen Quell ist die wasserreichste Therme Europas. Im mittelalterlichen Badehaus zu Pfäfers hatte Paracelsus, einer der größten Ärzte, im Jahre 1535 gewirkt. Photo Jürg Klages, Zürich

250 sources thermales, en chiffre rond, jallissent en Suisse. Les plus efficaces d'entre elles sont devenues des centres balnéaires fondés sur une tradition très ancienne. Elles conviennent tout particulièrement aux personnes que les exigences de la vie quotidienne, engageant à rechercher la détente nécessaire et la guérison au contact de la nature.

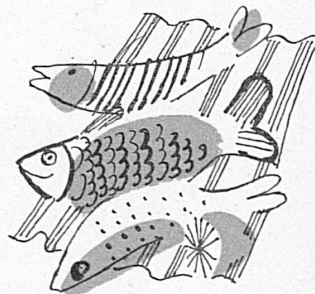
Ragaz-les Bains-Pfäfers avec sa source de 37 degrés est la station thermale en Europe dont les eaux sont les plus abondantes. C'est dans l'établissement thermal de Pfäfers, construit au moyen âge, que Paracelse, un des plus grands médecins, exerça son art en 1535.

La Svizzera possiede circa 250 sorgenti medicinali, di cui le più efficaci divennero la culla di una grande tradizione balnearia. Queste sorgenti sono diventate prezioso aiuto per l'uomo moderno che, assillato dalle preoccupazioni quotidiane, cerca nella Natura il ristoro di cui sente sempre più impellente il bisogno.

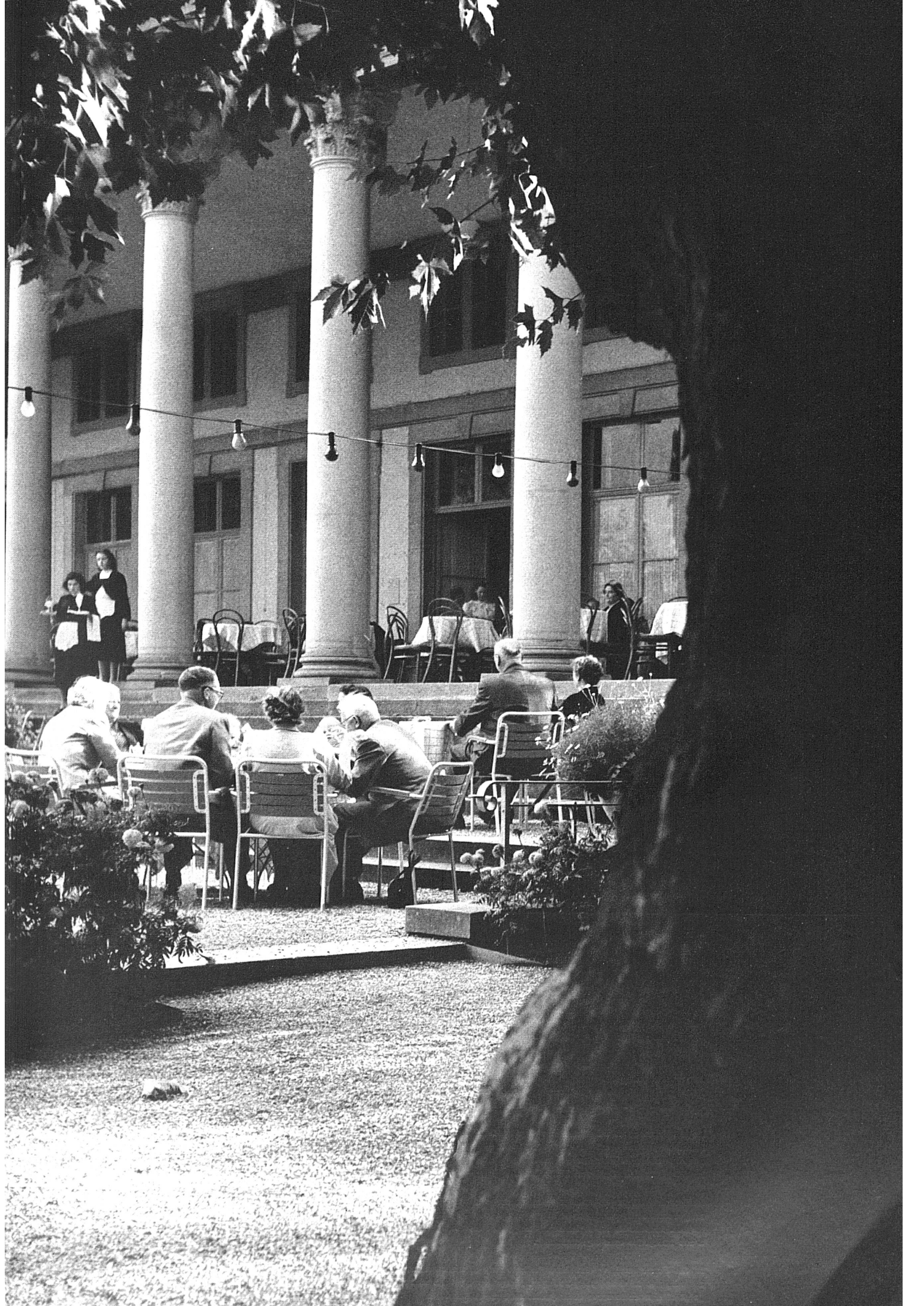
Le Terme di Ragaz-Pfäfers con la loro sorgente di 37° sono le più copiose dell'Europa. Nello stabilimento medievale di Pfäfers lavorò, nel 1535, Paracelso.

Some 250 medicinal springs offer health-giving waters to Switzerland's visitors. The largest of them have become spas and watering places of world renown. To those whom modern living puts under stress, Swiss spas provide rest, relaxation and fresh air, sunshine and scenic beauty.

With its 99° F spring, Ragaz-Pfäfers Spa has the most water of any spa in Europe. The great medieval healer Paracelsus practised his arts at the Pfäfers bath house in 1535.



Die Vignetten von Kurth Wirth verdanken wir der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, einer Institution, die sich seit Jahren bemüht, ihre Werbeschriften in Wort und Bild künstlerisch zu gestalten.





▲ In der Urner Rauchkammer werden nach der «Metzgerei» die besten Fleischstücke und Würste auf Grund altbewährter Rezepte geräuchert. Viele Gasthöfe des Landes machen sich eine Ehre daraus, ihren Gästen solche Spezialitäten aufzutischen.

Dans les fumoirs uranais, après la «boucherie», les meilleures pièces de viande et les saucisses sont fumées selon de très anciennes recettes. Beaucoup d'auberges du pays se font un honneur de mettre de telles spécialités sur la table de leurs hôtes.

Dopo la mazza, gli urani mettono ad affumicare le parti migliori e le salsicce secondo antiche e provate ricette. Le locande del paese si fanno naturalmente un onore di servire al forestiero queste specialità locali. Photo Leonhard von Matt, Buochs

En los ahumaderos de Uri son tratados, después de la matanza, los mejores trozos de carne y embutidos, con arreglo a viejas y excelentes recetas. Muchos de los restaurantes del país tienen a honra ofrecer a sus huéspedes esas especialidades.

In the Urner smoking chamber, the best cuts of meat are smoked according to tried and tested recipes. Many country inns make it a point of honour to serve their guests such specialities.

Nos hôtes étrangers paraissent généralement surpris d'apprendre que la Suisse est un pays viticole, en contemplant les vignes qui s'étagent sur les coteaux dominant les lacs de la Suisse occidentale. Dans la cave du château d'Auvernier, au bord du lac de Neuchâtel. Photo Rausser

La Svizzera viticola è sempre una gradita scoperta per i suoi ospiti. Vigneti ubertosi prosperano sui versanti meridionali delle vallate e i pendii prospicienti i laghi della Svizzera occidentale. Nelle cantine del Castello di Auvernier nel Cantone di Neuchâtel.

Para los turistas, el descubrir a Suiza como país vinícola constituye siempre una gran sorpresa. Los viñedos se extienden bordeando las pendientes sur de los valles y cubriendo las inclinadas laderas que se elevan en las orillas de los lagos de la Suiza occidental. - En las bodegas del Castillo de Auvernier, cantón de Neuchâtel.



Die Schweiz als Weinland bedeutet für ihre Gäste immer wieder eine große Entdeckung. So säumen die Reben als weitgespannte Kulturen die Südhänge der Täler und die steilen Rampen über den Seen der Westschweiz. – Im Schloßkeller von Auverner im Kanton Neuenburg.

Switzerland as a wine country is often a great surprise for her visitors. Throughout the central and western part of the country, the lakes are bordered by vineyards, and southern slopes are dotted with them. – In the cellar of Auverner Castle in the Canton of Neuchâtel.



Gepflegte Gastlichkeit wird den Besucher der HOSPES überall in Bern umfassen. Und in der Ausstellung selbst wird er zu Preisen bewirtet, die diejenigen städtischer Restaurants nicht übersteigen. – Blick in eine kultivierte Berner Gaststätte.

14

Une hospitalité soignée sera réservée, partout à Berne, aux visiteurs de l'HOSPES. Dans l'enceinte de l'exposition, des repas leur seront servis à des prix qui ne dépasseront pas ceux des restaurants de la ville. – Vue d'un bon restaurant bernois.

Il visitatore della HOSPES a Berna sarà accolto con tutta la cordialità e le premure tradizionali dell'ospitalità svizzera, e potrà rifocillarsi nell'interno dell'Esposizione, a prezzi non superiori a quelli dei ristoranti cittadini. – Interno di un buon ristorante bernese. Photo F. Rausser, Bern