

**Zeitschrift:** The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK

**Herausgeber:** Federation of Swiss Societies in the United Kingdom

**Band:** - (1954)

**Heft:** 1240

**Rubrik:** News from the Legation

### **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:** 15.03.2025

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

steigt ein, zündet eine Zigarette an und lässt sich wie ein Stück Frachtgut nach oben schleppen. Ist das nicht eine von offizieller Seite begünstigte Dekadenzerscheinung des Menschen, und ist es nicht auch eine Degradation der prächtigen Gemmiroute zu einer Jahrmarktbude, wobei man unten an der Kasse die Eintrittskarten kauft? Auf der andern Seite ist als Gegenstück die Luftseilbahn Stock — Kandersteg, und man braucht sich somit nur nach oben schleppen zu lassen, trinkt auf der Passhöhe eine Tasse Kaffee, lässt sich photographieren, schreibt einige Postkarten, steigt in ein anderes Bähnlein und man hat den Gemnipass "gemacht". Ist das nicht arg?

Kürzlich wurde eine Konzessionsanfrage für eine Bahn zum uralten Aletschwald glücklicherweise abgelehnt, aber inzwischen ist bereits wieder eine andere, die Ebenalpbahn von Wasserauen aus, im Prinzip gutgeheissen.

Schweizerland, pass auf! Mögen doch die betreffenden Autoritäten durchdrungen sein von der Tatsache, dass sie auf diese Weise dabei sind, jede Attraktion für wirkliche Naturliebhaber den Bergen zu entreissen. Man erweist mit einem Zuviel an Bergbahnen dem Lande schliesslich keinen Dienst, und was man auf der einen Seite gewinnt durch den Verkauf an Eintrittskarten für schöne Flecklein Natur könnte man auf die Dauer wohl einmal doppelt und dreifach verlieren, weil dadurch wirkliche Liebhaber der unberührten und anausgebeuteten Natur sich von der Schweiz abwenden könnten. Nur die Liebe zur Schweiz drückte mir die Feder zu dieser aufbauenden Kritik in die Hand."

NEWS FROM THE LEGATION

The Minister, and Madame Henry de Torrenté, gave a cocktail party at the Legation to members of the Swiss Colony, on Wednesday, 24th of November.

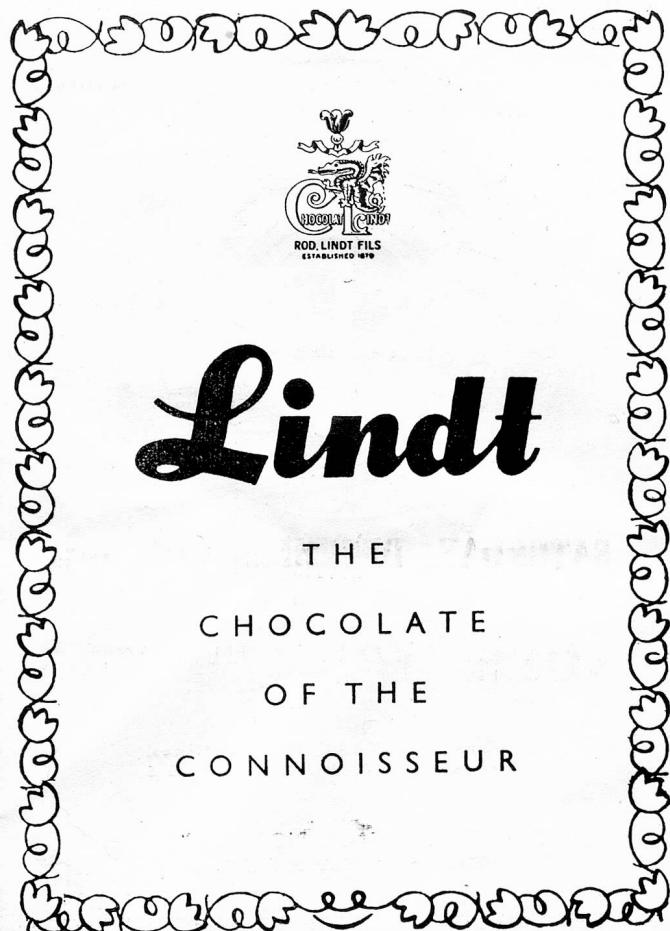
A new member of the Diplomatic Staff of the Swiss Legation has arrived in the person of Monsieur Etienne Vallotton.


Monsieur Vallotton was born in 1918, and is a citizen of Vallorbe (Ct. Vaud). He studied at the University of Geneva (The Graduate Institute of International Studies), and obtained the degree of Bachelor of Political Science. In his military service he reached the rank of captain. M. Vallotton entered the Federal Political Department in 1946. In 1951, he was transferred as Attaché to the Swiss Legation in Ankara, and was promoted second secretary in 1952.

OUR NEXT ISSUE.

Our next issue will be published on Friday, December 17th, 1954 (One issue only, owing to Xmas holidays).

We take the opportunity of thanking the following subscribers for their kind and helpful donations over and above their subscriptions: F. G. Sommer, A. Paris, B. Frick, W. Meier, N. H. Leuzinger, A. P. Gubeli, W. Weber, J. B. Brutsch, Ch. Fer, J. Manzoni, J. M. Meyer, W. Flory.



  
 ROD. LINDT FILS  
 ESTABLISHED 1879

# Lindt

THE  
CHOCOLATE  
OF THE  
CONNOISSEUR

Never out of season...

MAGGI SEASONING

is *always* used by professional cooks. Keep some in *your* kitchen. See how it brings out the flavour of soups and stews in the most exciting new way. Buy a bottle today. It makes good cooking *superb*!

