

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 59 (1986)

Heft: 6: Ville de Vevey

Artikel: Alimentarium : Musée de l'Alimentation = Ernährungsmuseum = Food Museum

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774827>

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: 14.03.2025

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

Alimentarium

Musée de l'Alimentation

L'idée d'ouvrir un musée de l'alimentation date de 1978. Deux ans plus tard, Nestlé créa dans ce but la Fondation Alimentarium. Le musée à Vevey, qui se trouve dans un bâtiment néo-classique construit entre 1916 et 1920, a été inauguré en juin de l'an dernier; il accueille, en moyenne, 90 visiteurs par jour.

L'Alimentarium a pour but de cerner les problèmes liés à l'alimentation d'hier et d'aujourd'hui. Pour vivre, l'homme doit se nourrir. C'est un fait beaucoup plus évident que la complexité de la situation alimentaire d'un village, d'une ville, d'une région ou d'un Etat à une époque donnée. En effet, un système alimentaire est dé-

terminé par d'innombrables facteurs étroitement liés qui évoluent constamment.

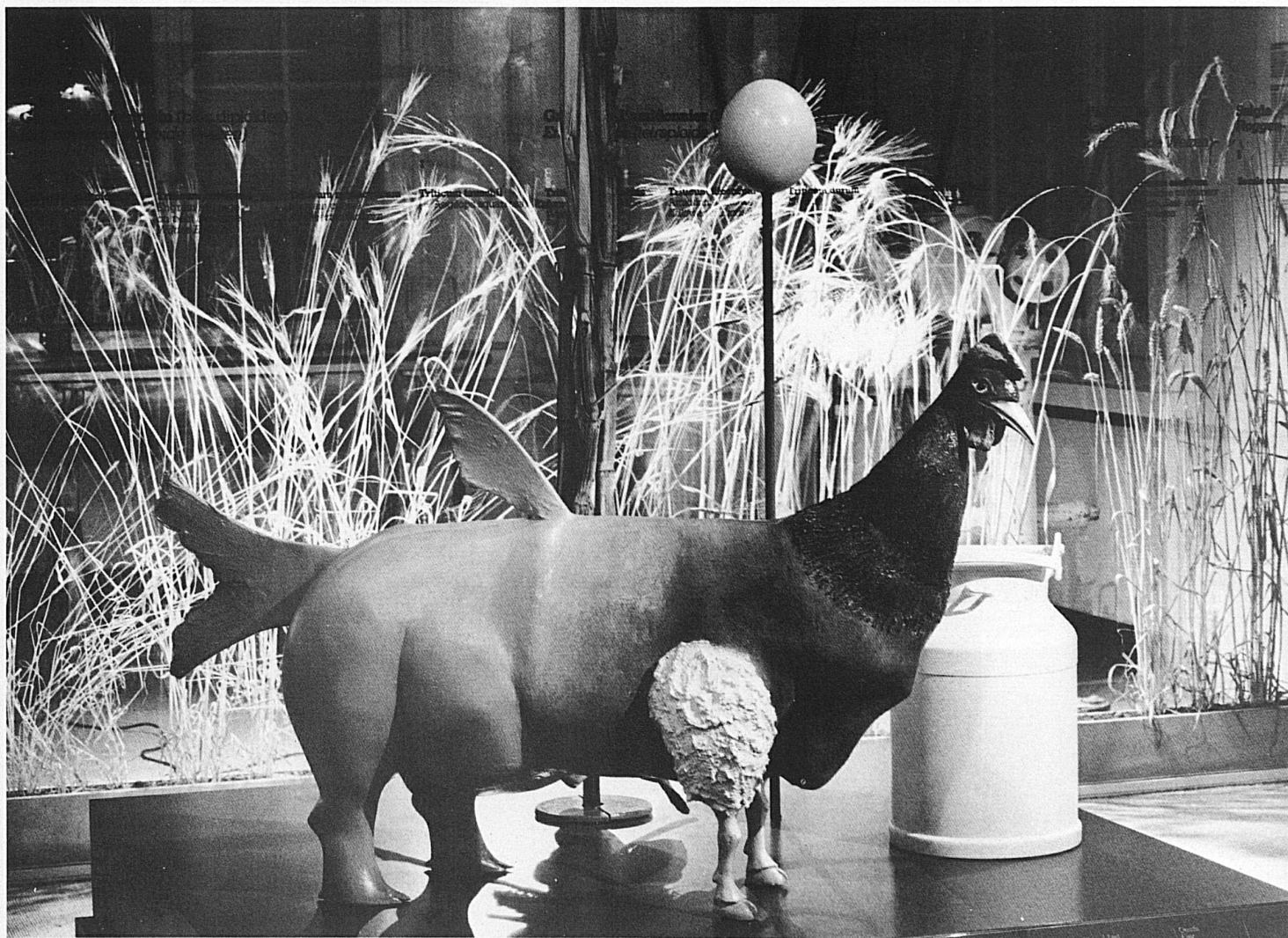
La production, au sens large du terme (agriculture, élevage, chasse, pêche et cueillette), constitue la première étape du chemin qu'empruntent les aliments depuis le producteur jusqu'au consommateur. La préparation ainsi que la consommation se situent en fin de parcours. Plus la répartition du travail est grande, plus les étapes sont complexes. La transformation et la conservation des aliments hors du foyer ainsi que le transport et le commerce prennent une importance croissante.

Les trois divisions actuellement ouvertes au pu-

blic montrent les aspects scientifiques, ethnologiques et historiques de l'alimentation; l'exposition est conçue de manière vivante et dynamique et couvre 900 m² environ. Des présentations audiovisuelles et des ordinateurs animent les expositions. Le musée organise aussi des expositions temporaires sur tous les domaines de l'alimentation.

Du soleil au consommateur

La première division est consacrée aux diverses étapes de la chaîne alimentaire; elle décrit le flux d'énergie et de matière qui proviennent du soleil, de l'air et du sol pour arriver aux plantes et aux animaux, et finalement à l'homme. Le lait et le



28 Ein Fabelwesen (Schwein, Rind, Schaf/Ziege, Geflügel und Fisch) zeigt die für die menschliche Ernährung wichtigsten Tiere. Es steht neben einem Baum, der aus den am häufigsten als Nahrung genutzten Kulturpflanzen zusammengesetzt ist. Energetisch betrachtet, ist pflanzliche Nahrung fünfmal wichtiger als tierische, wobei das Verhältnis von Region zu Region verschieden ist.

29 Das Museumsgebäude wurde 1916 bis 1920 mit kriegsbedingten Unterbrüchen in neoklassizistischem Stil erbaut und diente als erster Hauptsitz der Nestlé-Verwaltung

28 C'est un animal fabuleux – à la fois porc, bœuf, brebis-chèvre, volaille et poisson – qui désigne les bêtes les plus importantes pour la nourriture de l'homme. Il se dresse au pied d'un arbre composé des végétaux qui entrent le plus fréquemment dans nos aliments. Du point de vue énergétique, l'alimentation végétale est cinq fois plus importante que l'alimentation animale, mais cette proportion varie suivant les régions.

29 Le bâtiment du musée, construit en style néo-classique de 1916 à 1920, avec des interruptions dues à la guerre, servit d'abord de siège central à l'administration Nestlé

28 Una bizzarra creatura (maiale, manzo, pecora/capra, gallina e pesce) riunisce in sé tutti gli animali più importanti per l'alimentazione umana. Accanto, sorge un albero composto di piante coltivate che entrano con maggiore frequenza nei nostri cibi. Da un punto di vista energetico, gli alimenti vegetali sono cinque volte più importanti di quelli di origine animale, tenendo conto peraltro di una forte differenziazione regionale.

29 L'edificio del museo venne eretto fra il 1916 e il 1920 in uno stile neoclassico; i lavori furono interrotti a causa della guerra. Fu la prima sede centrale dell'amministrazione Nestlé

pain sont les exemples choisis pour démontrer les deux principaux objectifs de la transformation des aliments: les conserver ou les rendre comestibles.

Les aliments sont composés de nutriments qui sont tout d'abord libérés et décomposés pendant la digestion, puis assimilés et transformés en éléments de construction, comme les protéines, ou dispensateurs d'énergie.

Certains aspects du bilan énergétique, les besoins et les dépenses, le poids corporel ainsi que la calorimétrie font l'objet de chapitres particuliers.

Ce premier secteur se termine vers la cafétéria qui concrétise le plaisir pris à consommer les aliments, ainsi que les aspects sociaux de l'alimentation. Dans une bouche géante, les enfants peuvent assister à la projection d'un film sur les dents.

Le pain des autres

Le riz, le blé, le mil, le maïs et la pomme de terre sont l'alimentation de base pour la plus grande partie de l'humanité. La deuxième division montre l'alimentation de quatre populations vivant dans la région d'origine de ces plantes: le riz aux Philippines, le blé en Anatolie, le mil au Nord-Cameroun, la pomme de terre et le maïs dans les Andes péruviennes. Quatre scènes culturelles illustrent les lieux où ces aliments sont préparés et consommés.

Quelques thèmes communs aux quatre civilisations expliquent certaines particularités importantes et permettent une comparaison; la thématique porte sur l'agriculture, l'entreposage, la conservation, la transformation et la préparation des repas habituels ou spéciaux. Le dernier secteur montre les facteurs politiques, économiques et sociaux-culturels qui contribuent à l'évolution du système alimentaire, dans un contexte plus général.

Le pain d'autrefois

L'humanité a connu deux modifications fondamentales de ses conditions de vie et, par là, de son alimentation: le passage du stade de la chasse, de la pêche et de la cueillette à celui de l'agriculture et par conséquent à la sédentarité, il y a 6000 à 10 000 ans ainsi que l'industrialisation depuis 1760, une révolution qui bouleverse les modes de vie et qui, dans tous les domaines, est un élément marquant de notre époque.

Pour mettre clairement en évidence le passage de l'Europe agricole à l'Europe industrielle, cette division historique met en comparaison les années 1900 avec le XVII^e siècle. Quelques aspects rétrospectifs évoquent aussi l'alimentation au Moyen Age et les denrées alimentaires introduites en Europe à partir du XVI^e siècle après les grands voyages de découvertes. Cette évocation chronologique est complétée par la présentation du parcours qu'empruntent les aliments, du paysan au consommateur, en passant par la conservation, la transformation, le commerce et la préparation, sujet traité dans le contexte économique et socio-culturel.

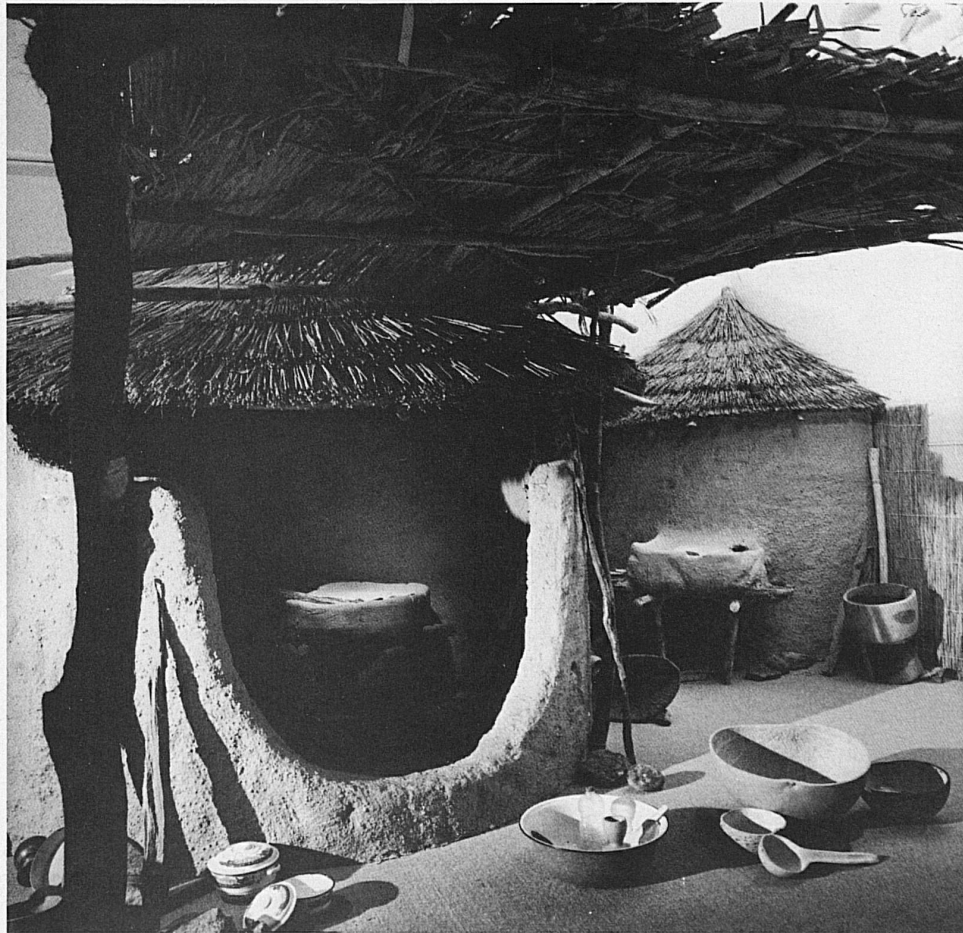
28 A creature of fable incorporating the animals mostly used for human food (pig, ox, sheep, goat, chicken and fish). A tree placed beside it is composed of the plants most widely grown for the same purpose. Considered as energy suppliers, vegetable foods are five times as important as meat, though the ratio of course differs from one region to another.

29 The museum building was erected in a Neo-Classical style between 1916 and 1920, with various delays caused by the war. It was originally used as the first administrative headquarters of the Nestlé company





30/31



30 Zwei der vier im Museum vorgestellten ausereuropäischen Ernährungsmuster: Bei den Ifugao der Philippinen ist der auf Terrassen angebaute Reis das Grundnahrungsmittel. Der Wohnbereich stellt einen typischen Hauptraum mit Feuerstelle des auf Pfählen gebauten und hier nachgebildeten Hauses dar.

31 Bei den in Nordkamerun lebenden Fali ist Hirse das Grundnahrungsmittel. Je nach Saison werden die Speisen vor oder im Rundhaus zubereitet.

32 Der Kaffee kam im 17. Jahrhundert aus seinem Ursprungsland Aethiopien über die arabische Welt nach Europa. Grosses Gewicht wurde in bürgerlichen Häusern auf das Servieren des Getränks gelegt – was die zwei Berner Kannen (links) bezeugen.

33 Das Alimentarium will ein lebendiges Museum sein, das dem Besucher ermöglicht, sich aktiv zu betätigen. Neben verschiedenen Computerprogrammen, unter anderem mit personalisierten Ernährungsinformationen, gibt es auch einen Aroma-Tisch zum Testen des Geruchsinnes

30 Deux des quatre modèles alimentaires d'outre-mer exposés au Musée de l'Alimentation: le riz cultivé en terrasses est l'aliment de base des Ifugao aux Philippines. L'habitation représente la pièce de séjour, avec son âtre, d'une demeure construite sur pilotis.

31 Chez les Fali du Nord du Cameroun, c'est le millet qui est l'aliment de base. Suivant la saison, les mets sont préparés dehors ou dans la paillette de forme circulaire.

32 Le café est arrivé en Europe de son pays d'origine, l'Ethiopie, à travers le monde arabe. Dans les maisons bourgeoises on attachait une grande importance à la manière de le servir, ce dont témoignent les deux cafetières d'origine bernoise (à gauche).

33 L'Alimentarium est conçu comme un musée vivant où le visiteur peut exercer ses facultés. Outre différents programmes informatiques comprenant des informations alimentaires personnalisées, on y trouve un appareil qui permet à chacun de mettre à l'épreuve son sens de l'odorat

30 Due fra i quattro esempi di alimentazione extra-europei presentati nel Museo: presso gli Ifugao, nelle Filippine, l'alimento di base è costituito dal riso che viene coltivato su terrazze. Lo spazio abitato è rappresentato da un tipico locale con focolare, in una casa su palafitte, come si vede nell'illustrazione.

31 Presso le popolazioni Fali, che vivono nel Camerun settentrionale, il miglio è l'alimento principale. A seconda delle stagioni, il cibo viene preparato all'interno o all'esterno dell'abitazione di forma rotonda.

32 Il caffè giunse in Europa nel XVII secolo dal suo paese d'origine, l'Etiopia, attraverso il mondo arabo. Nelle case borghesi si dava grande importanza al modo di servire la bevanda, come documentano le due caraffe bernesi (sinistra).

33 L'Alimentarium vuole essere un museo vivo. Accanto a diversi programmi computerizzati, che comprendono fra l'altro informazioni personalizzate sulle forme di nutrimento, è pure a disposizione una tavola con svariati aromi che permettono di mettere alla prova il proprio olfatto

30 Two of the four non-European food systems presented in the museum. Rice grown on terraces is the staple food of the Ifugao on the Philippines. The typical dwelling comprises one large room with a fireplace in a house built on piles.

31 Millet is the staple food of the Fali living in northern Cameroon. The grain is prepared either in front of or inside the round dwelling, according to season.

32 Coffee came to Europe from Ethiopia by way of the Arab world in the 17th century. Great importance was attached by the bourgeoisie to the way the coffee was served, as can be inferred from the two handsome Bernese coffee-pots on the left.

33 The Alimentarium's policy is to be a lively, "hands-on" museum in which visitors can participate actively in the flow of information. There are several computer programs—including the provision of personal nutritional data—as well as an aroma table where visitors can test their sense of smell

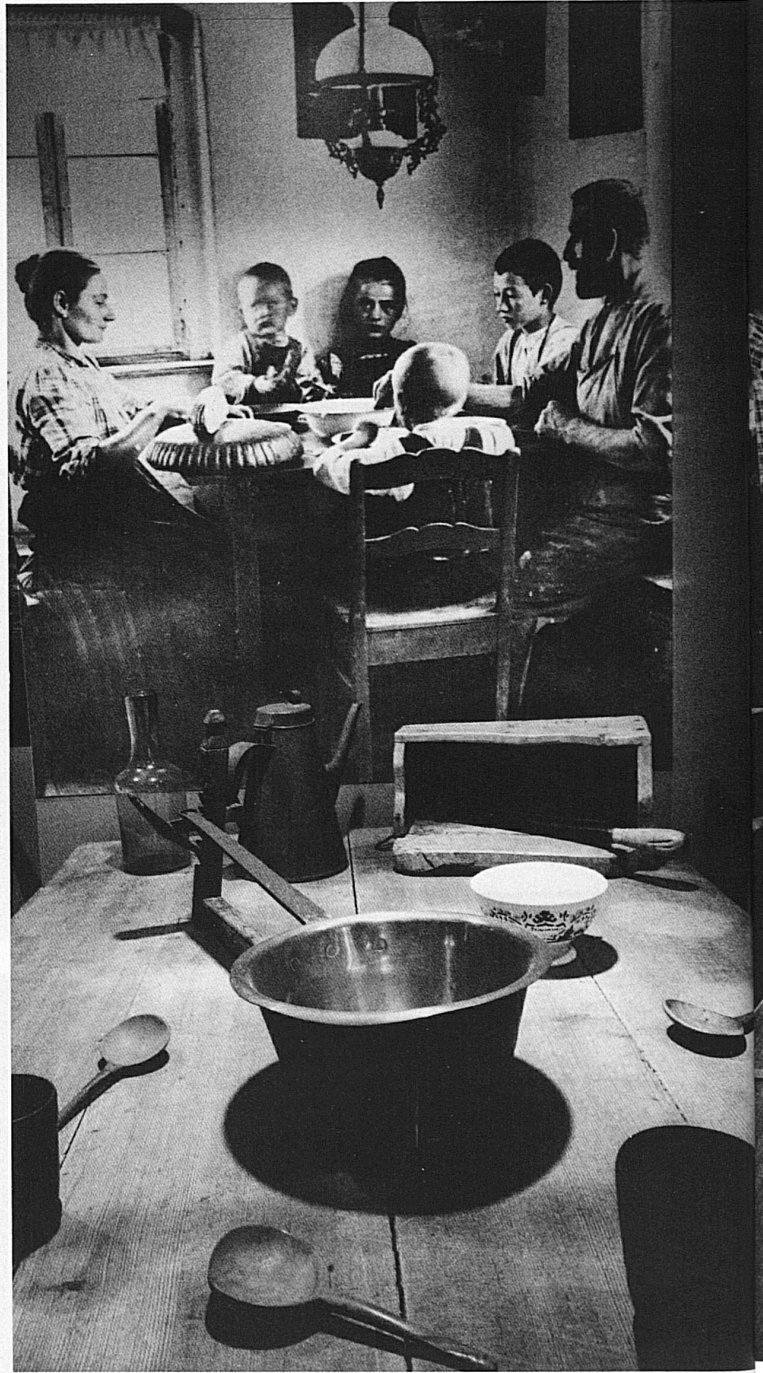


32/33





34



35

Ernährungsmuseum

Die Idee, ein Ernährungsmuseum zu schaffen, entstand 1978. Zwei Jahre später gründete Nestlé die Stiftung Alimentarium als Trägerin. Das Museum in Vevey, welches in einem neoklassizistischen Gebäude (errichtet 1916–1920) untergebracht ist, wurde im Juni vergangenen Jahres eröffnet. Es wird jeden Tag von durchschnittlich 90 Personen besucht. Ziel des Alimentariums ist es, umfassend und allgemeinverständlich über Ernährung in Vergangenheit und Gegenwart zu informieren.

Der Mensch muss sich ernähren, um leben zu können. So selbstverständlich diese Tatsache ist, so komplex erweist sich die konkrete Ernährungssituation eines Dorfes oder einer Stadt, einer Region oder eines Staates in einer bestimmten Zeit-epoche. Unzählige, sich ständig verändernde und

miteinander vernetzte Faktoren bestimmen diese Ernährungssysteme. Produktion im weitesten Sinne (Ackerbau, Viehzucht, Sammelwirtschaft) stellt die erste, Zubereitung/Konsum die letzte Phase des Weges dar, den das Lebensmittel vom Bauern zum Konsumenten durchläuft. Je grösser die Arbeitsteilung in einer Gesellschaft ist, um so länger und vielfältiger wird diese Folge einzelner Abschnitte. Verarbeitung und Konservierung ausserhalb des Haushaltes, Transport und Handel bekommen zunehmende Bedeutung.

Die zurzeit zugänglichen Abteilungen erläutern naturwissenschaftliche, ethnologische und historische Aspekte der Ernährung in einer lebendig konzipierten Ausstellung auf rund 900 m². In Wechselausstellungen werden Themen aus allen Bereichen des Museums dargestellt.

Von der Sonne zum Konsumenten

Die erste Abteilung beschreibt den Energie- und Materiefluss von der Sonne, der Luft und dem Boden durch die Nahrungskette zu Pflanzen und Tieren und schliesslich zum Menschen. Brot und Milch stehen als Beispiele für die zwei wichtigsten Aufgaben der Lebensmittelverarbeitung, Naturprodukte geniessbar und haltbar zu machen. Nahrungsmittel sind aus Nährstoffen aufgebaut, die im Verdauungsvorgang aufgeschlossen, dann vom Körper absorbiert und im Stoffwechsel zum Aufbau von Körpersubstanz, veranschaulicht am Beispiel der Proteine, oder zur Gewinnung von Energie verwendet werden. Gewissen Aspekten des Energiehaushaltes, dem Bedarf und Verbrauch, dem Körpergewicht sowie der Kalorimetrie, sind eigene Kapitel gewidmet.



36

In Verbindung mit der Cafeteria bilden der Genusswert von Nahrungsmitteln und die sozialen Aspekte der Ernährung den Abschluss dieser Abteilung.

Brot der Welt

Reis, Weizen, Hirse, Mais und Kartoffeln sind Grundnahrungsmittel für den Grossteil der Menschheit. Die zweite Abteilung beschreibt die Ernährungsmuster von vier Kulturen, die sich in der Ursprungsregion dieser Pflanzen befinden: die Ifugao auf den Philippinen (Reis), ein Dorf in Anatolien (Weizen), die Fali in Nordkamerun (Hirse), die Ketschua in den peruanischen Anden (Kartoffeln und Mais). Vier nachgebildete Wohnbereiche veranschaulichen den Ort, wo die Mahlzeiten zubereitet und gegessen werden. Thematische Kapitel über Anbau, Lagerung, Konservie-

rung, Verarbeitung, Zubereitung, Alltags- und Festmahlzeiten sowie über die unterschiedliche Ernährungslage betrachten die vier Zivilisationen im Vergleich und erläutern wichtige Einzelaspekte. Ein abschliessender Sektor zeigt grössere Zusammenhänge auf und veranschaulicht politische, wirtschaftliche und sozialkulturelle Faktoren, die zum Wandel der Ernährungssysteme beitragen.

Brot der Vergangenheit

Seit ihrer Existenz hat die Menschheit zwei grundlegende Übergänge erfahren, welche die Lebensbedingungen und damit auch die Ernährung wesentlich veränderten: der Wandel vom Wildbeutertum (Jäger und Sammler) zum Ackerbau und damit zur Sesshaftigkeit vor rund 6000 bis 10 000 Jahren sowie die Industrialisierung seit 1760 –

Die Gesellschaft zu Beginn unseres Jahrhunderts war weniger einheitlich als heute. Die Neuerungen der Zeit fanden vor allem in bürgerlichen Kreisen Eingang, dem Arbeiter waren sie noch kaum zugänglich, und der Bauer verharrte in der Tradition. Die drei als typische Beispiele gezeigten Esstische veranschaulichen die Unterschiede.

34 Der Bürgertisch im Esszimmer oder in der Stube war oft mit einem Tischtuch, Servietten, Porzellan- oder Steingutgeschirr gedeckt. Die Ernährung galt als ausgewogen. Auf die Zubereitung der Speisen, deren Zutaten man käuflich erwarb, wurde grosser Wert gelegt.

35 Der Bauern Tisch in der Küche oder in der Stube war ohne Tischtuch, mit Holz- oder Steingutgeschirr und oft mit einer gemeinsamen Schüssel aufgedeckt.

36 Am Arbeitertisch in der Küche – ohne Tischtuch oder mit Wachstuch – ass die Familie aus Steingut- oder Emailgeschirr oder auch aus einer gemeinsamen Schüssel. Wichtig war der Ernährungswert. Für die Nahrungsmittel hing man vom Markt ab

La société du début de ce siècle était moins homogène qu'aujourd'hui. Les innovations de notre époque trouvaient accès principalement dans la bourgeoisie, elles ne pénétraient qu'à peine dans les milieux ouvriers et pas du tout chez les paysans qui restaient attachés aux traditions. Les trois exemples typiques de tables servant aux repas révèlent ces différences.

34 La table bourgeoise, dans la salle à manger ou dans la chambre de séjour, était couverte d'une nappe, de serviettes et de couverts en porcelaine ou en faïence. L'alimentation passait pour équilibrée. On attachait beaucoup d'importance à la préparation des mets avec adjonction d'épices que l'on se procurait à l'épicerie.

35 La table paysanne, dans la cuisine ou dans la chambre familiale, était sans nappe, et la vaisselle en bois ou en grès consistait souvent en une écuelle commune.

36 La table ouvrière dans la cuisine – sans nappe ou avec une toile cirée – était couverte de vaisselle en grès ou en émail, et parfois aussi d'une écuelle commune. La valeur nutritive était importante. Quant aux produits alimentaires, on allait se les procurer au marché

All'inizio del secolo, rispetto ad oggi sussistevano maggiori disparità. Le novità trovavano accesso soprattutto nei circoli borghesi; gli operai ne erano pressoché esclusi e i contadini restavano attaccati alle tradizioni. Tali differenze sono illustrate dai tre tipici esempi di tavole da pranzo.

34 La tavola borghese, nella sala da pranzo, era spesso apparecchiata con una tovaglia, tovaglioli, stoviglie di porcellana o in terraglia. L'alimentazione era ritenuta equilibrata. Veniva data grande importanza alla cottura dei cibi, i cui ingredienti dovevano essere acquistati.

35 La tavola dei contadini, nella cucina o nel salotto, era priva di tovaglia e apparecchiata con stoviglie in terraglia o legno; spesso si trattava di una scodella unica per tutti.

36 Alla tavola degli operai posta in cucina, priva di tovaglia o con una tela cerata, la famiglia mangiava nelle stoviglie in terraglia o smalto, oppure da una scodella unica. Il valore nutritivo era un fattore importante. Gli alimentari venivano acquistati al mercato

Society was less uniform at the beginning of this century than it is today. Social advances had been accepted in middle-class circles, but they were out of reach of the working classes, and the farming population stuck obstinately to its traditions. The three tables are characteristic and reveal the differences.

34 The middle-class table in the dining-room or living-room was often covered with a cloth and furnished with table napkins and china or earthenware table services. The food was fairly well balanced. Careful attention was paid to the preparation of the dishes, the ingredients of which had to be bought.

35 The farm table stood in the living-room or kitchen, with no tablecloth and cups and plates of wood or earthenware, and often with a common dish or bowl for all.

36 At the workers' table in the kitchen, possibly with an oilcloth cover instead of a tablecloth, the family ate from earthenware crockery or enamel, or often from a common dish. Substantial meals were important, but the food had to be bought with the available money

eine Revolution, die in rasantem Tempo verlief und unsere heutige Welt in allen Bereichen prägte. Um diesen Übergang vom Landwirtschafts- zum Industriezeitalter in Europa deutlich zu machen, werden in der historischen Abteilung die Jahre um 1900 dem 18. Jahrhundert gegenübergestellt. Kurze Rückblicke berühren zudem die mittelalterliche Ernährung und die als Folge der grossen Entdeckungsreisen seit dem 16. Jahrhundert neu eingeführten Lebensmittel. Neben diesem Zeitvergleich geleiten den Besucher die Bereiche Konsum, Zubereitung, Handel, Verarbeitung, Konservierung und Landwirtschaft durch die Ausstellung. Anhand von zahlreichen Einzelthemen wird die Ernährung im wirtschaftlichen und soziokulturellen Zusammenhang gezeigt. Martin R. Schärer, Direktor des Alimentariums



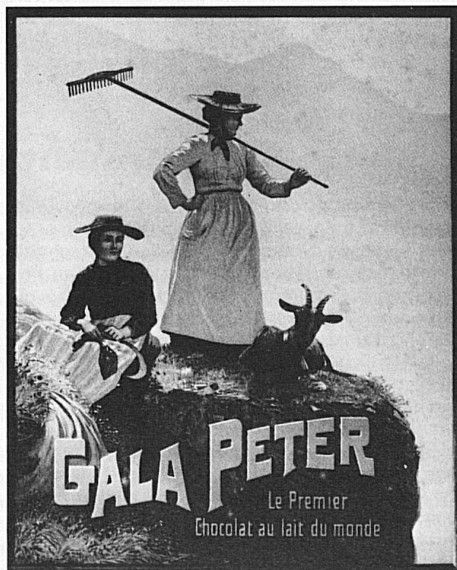
37

Food Museum

The idea of opening a food museum dates from 1978. Two years later, with this aim in mind, Nestlé established the Alimentarium Foundation. The museum in Vevey is housed in a Neo-Classical building (built 1916–1920) and was inaugurated in June 1985. Every day an average of 90 visitors come to see it.

The Alimentarium informs visitors about past and present problems connected with food and nourishment. People must eat to live—a fact so evident it tends to hide the really complex problems involved in feeding a specific village, city, region or country at a given time. A large network of closely related factors that are constantly changing determines what food will be eaten in any given place.

38

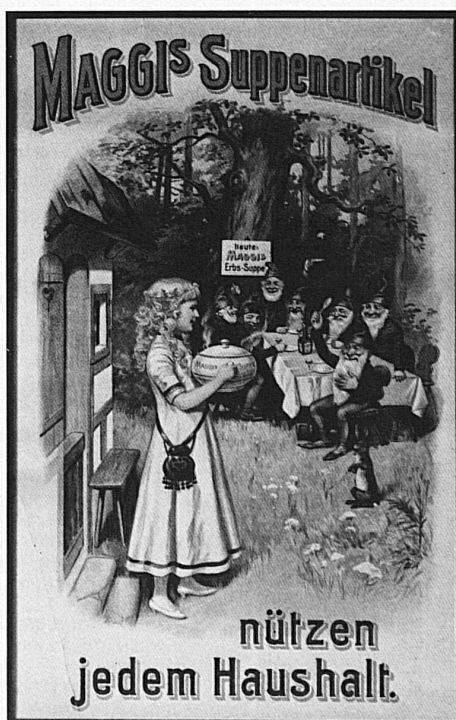


Production in the widest sense of the term (farming, animal husbandry, hunting and gathering) is the first step foodstuffs take on the road from producer to consumer. Cooking and eating are the last stages on this road. The greater the division of labour in the society that produces the food, the more stages there are on the road from producer to consumer. Processing and preserving food outside the home, transportation and trade all become increasingly important.

At present, three sections of the museum are open to the public; scientific, ethnological and historical aspects of food and nutrition are on display in them. The exhibits are lively and dynamic, and cover a surface of around 900 m². Temporary exhibitions on themes from all domains of food and nourishment are organized.

From the sun to the consumer

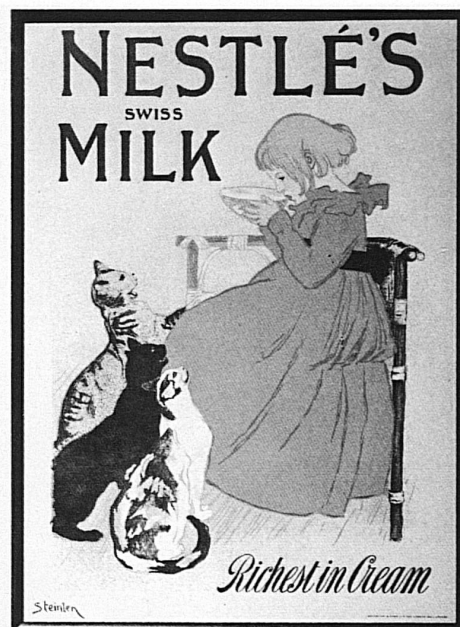
The museum's first section is devoted to the various links in the food chain. It describes the flow of energy and matter from sun, air and soil through plants and animals to man. Milk and bread have been chosen as examples to demonstrate the two main objectives of food processing: making the foodstuffs edible and preserving



39

them. Food is composed of nutrients that are freed and broken down during digestion, then assimilated and transformed into building blocks (e.g. proteins) or providers of energy for the body. Some aspects of the body's metabolism, its requirements and expenditure of energy, body weight and calorimetry are treated in special displays. This first section ends at the cafeteria—providing a chance to enjoy the delights of food and to sample the social aspects of eating. There is also a giant mouth in which children can watch a movie on teeth.

37–41 Avant la Première Guerre mondiale, des affiches, dues souvent à des artistes renommés, vantaient les produits de la jeune industrie alimentaire tels que les succédanés de café, le chocolat, les potages de fabrication industrielle et le lait condensé



40

Their daily bread

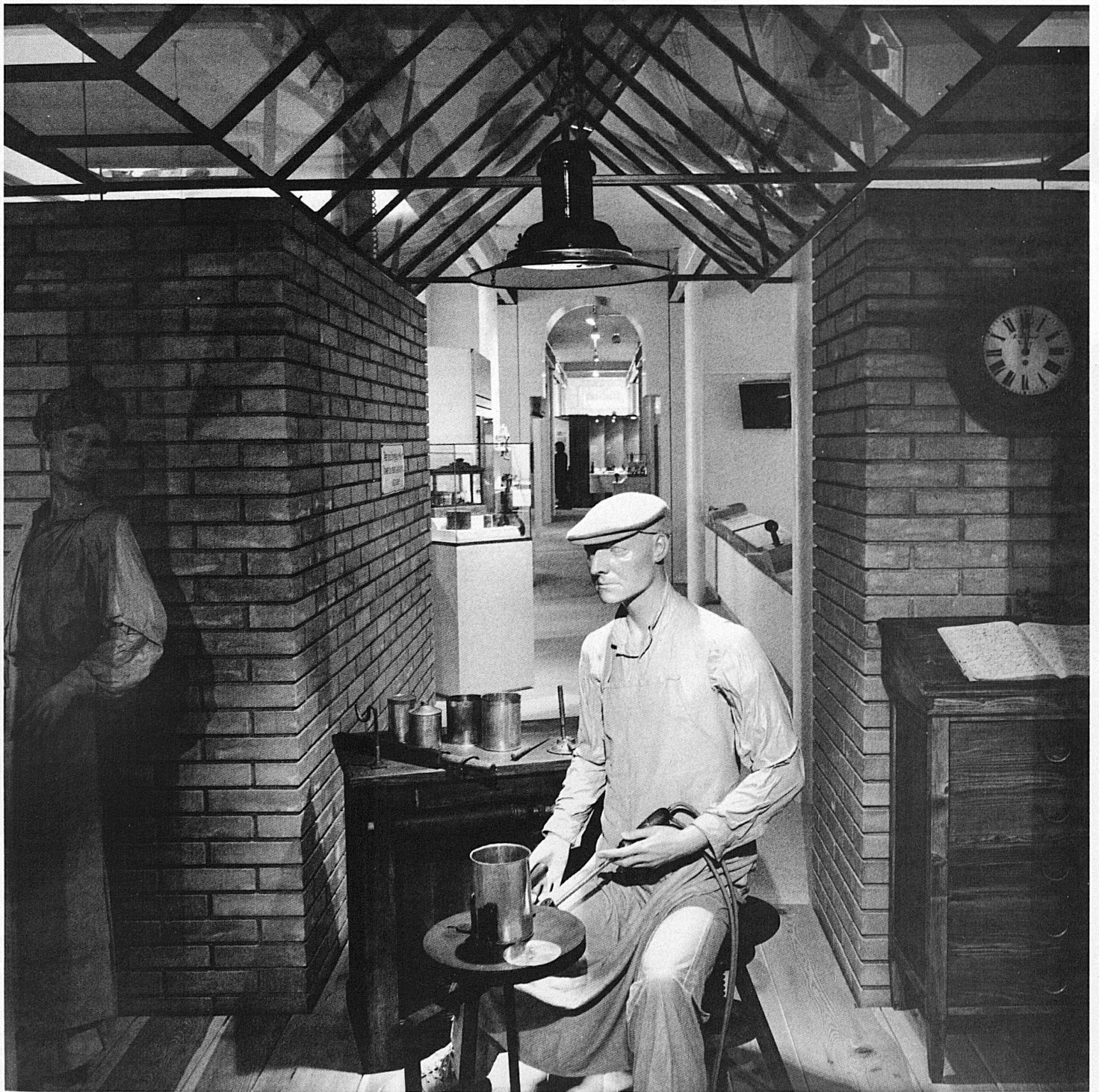
Most of mankind exists on a diet based on rice, wheat, millet, maize (corn), or potatoes. The museum's second section is concerned with the nourishment of people in four different regions, each an area where one of the plants mentioned above originated: the Philippines for rice, Anatolia for wheat, northern Camereroon for millet, and the Peruvian Andes for maize (corn) and potatoes. The exhibits consist of four living areas showing where and how such food is prepared and eaten. Themes common to all four cultures (farming, storage, food preservation and processing, preparing meals for normal and special occasions) are used to explain important attitudes peculiar to each group of people and to help visitors compare them. In the last part of this section, political, economic and socio-cultural factors that contribute to changes in eating habits are treated in a more general context.

Food in the past

There have been two basic changes in man's way of life and, consequently, in his eating habits: the

41





42

change from hunting, fishing and gathering to farming and a sedentary way of life 6000 to 10 000 years ago; and industrialization, from 1760, a revolution that upset the old ways of living and has been a prominent factor influencing all areas of life today.

To demonstrate the passage from an agrarian to an industrialized Europe clearly, this historical section of the museum compares the years around 1900 with the eighteenth century. There are also displays showing eating habits in the Middle Ages and items related to new foodstuffs introduced into Europe since the sixteenth century after the sea voyages of the Age of Discovery. The visitor can also follow the developments of eating habits, food preparation, trade, processing, preservation and agriculture; there are many fascinating displays showing food in an economic and socio-cultural context.

42 Eine plastische Fabrikszene aus der Lebensmittelindustrie der Jahrhundertwende vereint Direktor, Buchhalter und Arbeiter. Über Tonband erfährt der Besucher einiges über ihre tägliche Arbeit in der Fabrik sowie über ihr Leben in der Familie. Das Bild zeigt einen Dosenlötter am Werk: Gemüse-, Früchte- und Kondensmilchdosen wurden im letzten Jahrhundert noch von Hand zugelötet. Die verschlossenen Dosen gelangten später in die Sterilisationsabteilung

42 Une maquette, reproduisant une scène à l'intérieur d'une fabrique de l'industrie alimentaire; en voici le directeur, le comptable et un ouvrier. Un enregistrement sonore renseigne le visiteur sur le travail de l'ouvrier dans la fabrique et sur sa vie de famille. Le tableau montre un conditionneur de boîtes à l'ouvrage: au siècle passé, les boîtes de légumes, de fruits et de lait condensé étaient encore fermées à la main, puis envoyées à la section de stérilisation

42 È stato ricostruito uno scorcio di fabbrica dell'industria alimentare d'inizio secolo che vede riunite le figure del direttore, del contabile e dell'operaio. Una registrazione fornisce al visitatore parecchie informazioni sul lavoro quotidiano in fabbrica e sulla vita della famiglia di quei tempi. Nella foto si scorge un saldatore di scatole all'opera. Il secolo scorso, le scatole di verdura, di frutta e di latte condensato venivano chiuse mediante saldatura a mano. Successivamente, le scatole passavano al reparto sterilizzazione

42 Director, bookkeeper and worker are to be seen in a plastic reconstruction of a scene from the foodstuffs industry around the turn of the century. A tape supplies information on their daily work in the factory and their family life. Our picture shows a can solderer at work; cans of fruit, vegetables and condensed milk were sealed by hand up to the end of last century. The closed cans then went to the sterilizing department



43 Die Place Ronjat wurde früher Place du Beur्रे genannt, da an Markttagen dort Milchprodukte feilgeboten wurden. Der Franzose Ronjat – früher Arzt in England und erster Chirurg von König Wilhelm III. – liess den Platz 1731 neu errichten und machte ihn der Stadt zum Geschenk. Der Donator hatte sich mit 63 Jahren in Vevey niedergelassen, und es wurde ihm später das Ehrenbürgerrecht verliehen

43 La place Ronjat était nommée autrefois place du Beur्रे, parce qu'on y vendait des produits laitiers aux jours de marché. Le Français Ronjat, qui exerçait la médecine en Angleterre et avait été premier chirurgien du roi Guillaume III, la fit construire à neuf en 1731, puis en fit don à la ville. Etabli à Vevey à l'âge de 63 ans, il reçut plus tard le droit de cité à titre de bourgeois d'honneur

43 Un tempo la Place Ronjat si chiamava Place du Beur्रे, in relazione al fatto che nei giorni di mercato venivano posti in vendita i prodotti del latte. Nel 1731, il francese Ronjat, che aveva praticato medicina in Inghilterra ed era stato primo chirurgo di Guglielmo III, fece ricostruire interamente la piazza e ne fece dono alla città. Il donatore aveva eretto la sua dimora a Vevey all'età di 63 anni; più tardi gli venne conferita la cittadinanza onoraria

43 The square now known as Place Ronjat was formerly called Place du Beur्रे, as dairy produce was sold there on market days. The Frenchman Ronjat—who had worked as a physician in England and had been first surgeon to William III—had the square rebuilt in 1731 and donated it to the municipality. He had settled in Vevey at the age of 63; he was later made an honorary freeman of the town

44 Das vom Architekten Jean Tschumi 1958–1960 an der Stelle des früheren Grand Hôtels errichtete Verwaltungsgebäude der Firma Nestlé verleiht der Stadt einen modernen Akzent: ein verglaster Skelettbau über einem Y-förmigen Grundriss. Der linke Flügel aus Aluminium wurde später angebaut. 1700 Personen aus rund 40 verschiedenen Ländern arbeiten im gesamten Komplex

44 Le bâtiment administratif de la grande multinationale Nestlé consiste en une structure de verre et d'acier en forme de grand Y. Il était construit dans les années 1958–1960 à la place de l'ancien Grand Hôtel par l'architecte Jean Tschumi. L'aile gauche en duralumin est une annexe postérieure. Le vaste complexe abrite mille sept cents collaborateurs originaires d'une quarantaine de pays