

**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 32 (1952)  
**Heft:** 12: Les arts de la table

**Register:** Quelques spécialités de la cuisine helvétique

### **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.](#)

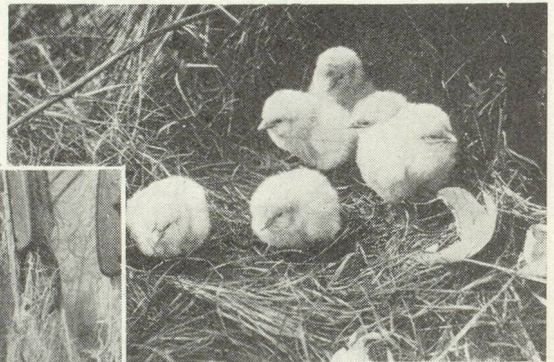
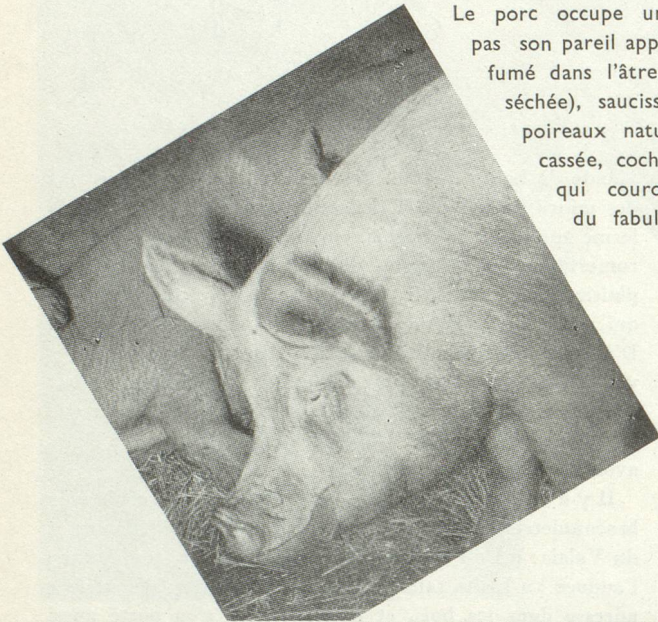
**Download PDF:** 06.02.2025

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



# Quelques spécialités

Le porc occupe une place de gros seigneur. Il n'a pas son pareil apprêté à la campagne : jambon à l'os fumé dans l'âtre, jambon séché à l'air (et viande séchée), saucisses au foie ou aux choux, avec des poireaux naturellement, pieds de porc ou fricassée, cochons de lait, « gnagis » et tout ce qui couronne la choucroute, sans parler du fabuleux « Bernerplatte »...



Connaissez-vous le « Mistkratzerli », ou coquelet de la ferme aux pommes rôties ?

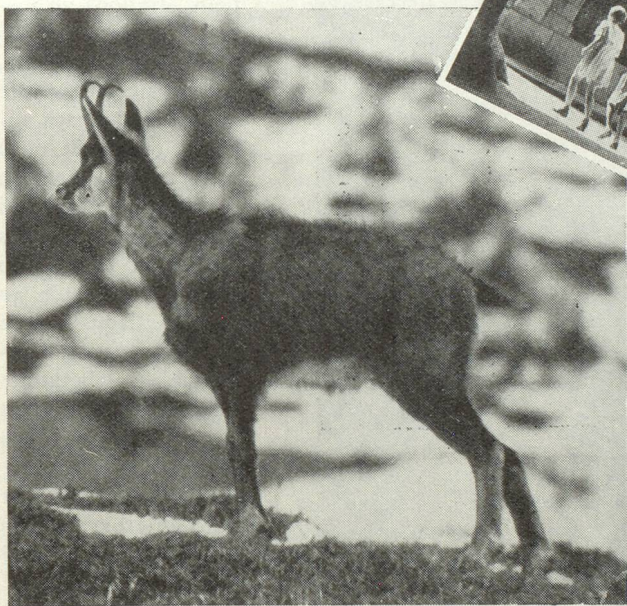


Lacs et rivières jettent sur les tables d'excellents poissons : une friture de « perchettes » du Léman est un mets délectable.

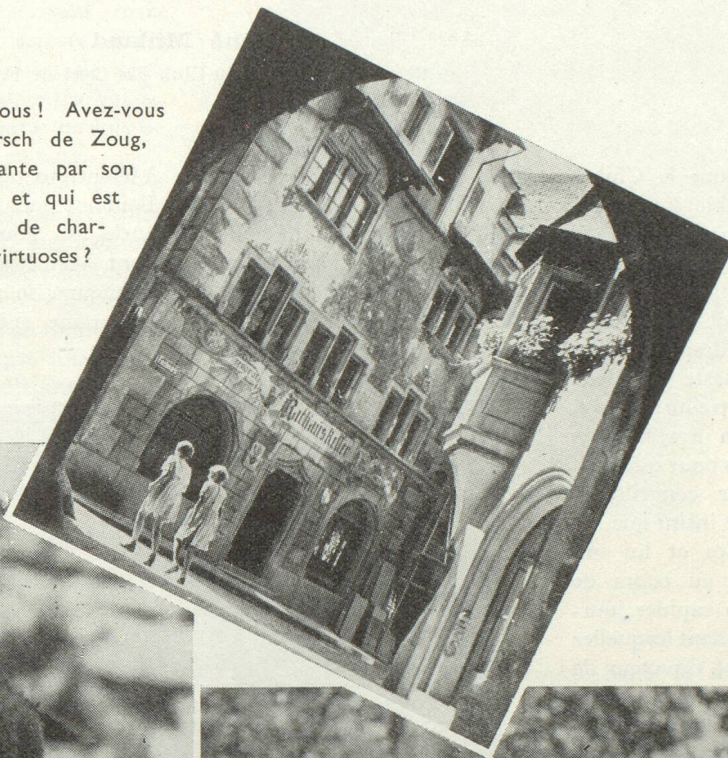


# de la cuisine helvétique

Pas d'entremets? Détrompez-vous! Avez-vous déjà goûté une tourte au kirsch de Zoug, cette petite ville déjà si plaisante par son décor de vieille ville alémanique et qui est encore un repaire de fins becs, de charcutiers-artistes et de pâtissiers-virtuoses?



On fait aussi des repas de rable de chamois...



Les cuisinières du vieux pays s'accommodent à merveille du navarin de mouton et cabri (« Hafenkabis »).