

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1952)

Heft: 9

Artikel: Die Helvetische Speisekammer = Le garde-manger helvétique = Switzerland's larder

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-775172>

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.](#)

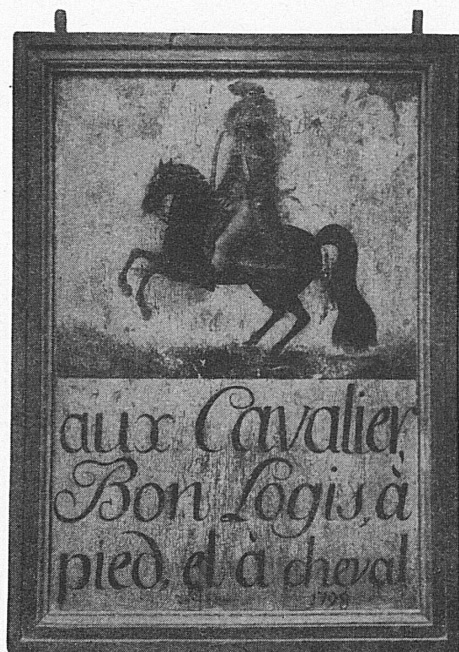
Terms of use

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: 14.05.2025

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

SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND



Enseigne d'une auberge de Nyon, aujourd'hui au musée de cette ville
Wirtshauschild aus Nyon, heute im Museum daselbst

DIE HELVETISCHE SPEISEKAMMER LE GARDE-MANGER HELVÉTIQUE SWITZERLAND'S LARDER

Le garde-manger helvétique est menu, il n'en est peut-être que plus soigné. Le paysan s'applique à tirer du moindre mètre carré de sol une substantielle et délicate nourriture. Le niveau de l'instruction est assez élevé et se retrouve dans l'art qu'on apporte à affiner les produits de la ferme: viande, fruits, légumes, laitages, et jusqu'aux fleurs, qui forment le décor obligé de la vie campagnarde et de la table suisse. On est éleveur, pomologue, œnologue, et donc assez porté à la sévérité en matière de manger et de boire. Certains plats populaires, auxquels la coutume paysanne demeure fidèle, en sont venus à faire figure de grande cuisine, et le touriste y prend un plaisir extrême. La variété des fruits du sol et des usages culinaires est écrite dans la carte ethnique et climatique du pays, quand on voit que la Suisse est une mosaïque de vingt-deux pays originaux et souverains, et de trois climats au moins, qui vont du climat de l'orange à celui des faines d'aroles. Pour tout ce qui est poisson, charcuterie, gibier, légumes, fromages et laitages, pâtisserie et confiserie, et pour les vins, la Suisse vient en très bon rang dans l'armorial gastronomique.

Landschaft und Klima der Schweiz verlocken, sich an den wohlgedeckten Tisch zu setzen; ein Blick auf die Landkarte aber lehrt, daß auf dem kleinen Territorium, überlagert von mächtigen Bergketten und wilden Alpentälern nur wenig fruchtbringender Ackergrund ist. Jeder Bauer versteht es dennoch, aus seinem beschränkten Boden das Beste und äußerste für seinen Unterhalt herauszuwirtschaften. Der Schweizer Bauer ist in gleicher Weise Viehzüchter, Obst- und Weinbauer, Senn und Gemüsegärtner. Fleisch und Gemüse, Milchprodukte und Früchte des Landes sind von hervorragender Qualität. Die Zubereitung der einzelnen Speisen erweist sich, wie aus dem folgenden regionalen Streifzug deutlich wird, stark von

den ethnischen und klimatischen Verhältnissen des Landes abhängig und verschieden. Wie groß die Variationen sein können, zeigt sich daraus, daß in hochgelegenen Alpentälern im Stubenofen Äpfel gebacken werden, zu denen man Buch- und Baumnüsse knabbert, im Süden des Landes aber selbst Zitronen zu reifen vermögen. Wenn die Schweiz auch nicht als hervorragende Geflügelzüchterin auf den Plan treten kann, so findet sie doch einen reichlich bemessenen Ausgleich durch ihren Fischreichtum und die überragend schmackhaften Milchprodukte, so daß sie sich am internationalen gastronomischen Sternenhimmel sehr wohl zeigen darf.

Switzerland's landscape and climate are such that her guests feel the inclination to enjoy the delights of a well stocked table. A glance at the map, however, is sufficient to show us that with all their mountains and lakes, ice and snow, the Swiss have only a little fertile soil left on which to grow food. As a result, the Swiss farmer has been predestined to develop infinite skill in producing the best and the most that the earth will yield. The typical Swiss farmer is, at one and the same time, a cattle raiser, a horticulturist, wine grower, a shepherd and a market gardener. Meat and vegetables, dairy products and fruit are of excellent quality. The preparation and serving of the various types of food differ greatly in different regions of the country, depending to a great extent on ethnic and climatic conditions. The wide range of variety is shown by the fact that apples, beechnuts and walnuts grow in the high valleys; cherries, pears, peaches and apricots thrive in the plains and lower valleys; while in the Swiss Riviera area, figs, persimmons, grapes and even lemons are grown. To be sure Switzerland is not known for poultry raising, but her abundance of fish and delicious dairy products have earned her a rightful place in the world's gastronomic repertory.