

Que manger et que boire en Suisse ? = Was isst und trinkt man in der Schweiz?

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - (1952)

Heft 9

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-775173>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

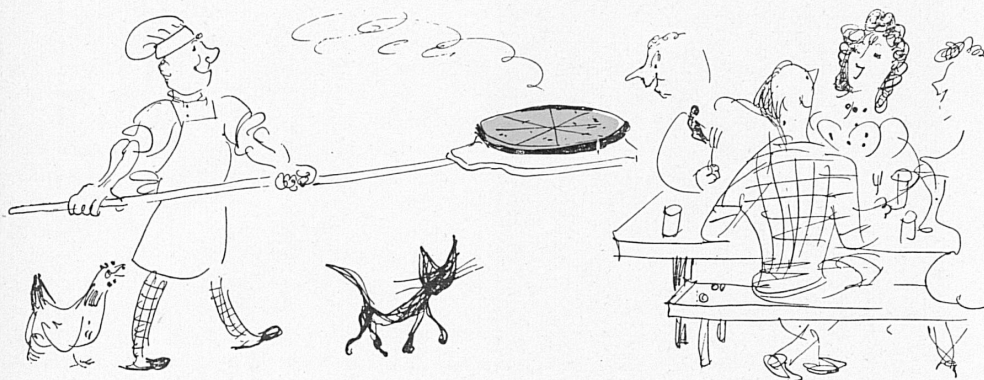
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Que Manger et que Boire en Suisse

Was isst und trinkt man in der Schweiz?



«La sêche au beurre», eine Neuenburger Spezialität
«La sêche au beurre», une spécialité neuchâtoise
Zeichnung von - Dessin de Hans Fischer

SUR LES ROUTES DU PLATEAU

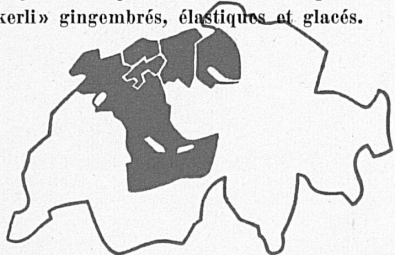
BERNE
ZURICH
BALE

Les Suisses nomment improprement Plateau le long pays de collines qui s'étire de Genève à Schaffhouse entre les Alpes et le Jura. C'est l'axe des grandes communications, et, si l'on y ajoute l'embranchement de Bâle, le berceau des grandes villes, et par conséquent le carrefour de toutes les cuisines nationales et internationales.

Dans chacune de ces villes les Tessinois possèdent leur «Locanda ticinese», les Grisons, leur «Bündner Stube», les Romands leurs tables de ralliement. Sans sortir de Zurich, on pourrait faire le tour de la gastronomie helvétique. La brasserie l'emporte sur le restaurant. - A Berne, le déjeuner se fait avec une plâtee monumentale («Berner Platte») où la côte plate, la palette salée, le saucisson, le lard et le jambon s'échafaudent sur un lit de choucroute ou de haricots. La collation de quatre heures avec un copieux segment de jarret de porc («Gnagi») à peine salé, rose comme la rose, qui fond au palais. Le dessert est fourni tout naturellement par la meringue qui tire son nom d'un gracieux séjour de l'Oberland bernois. Les grandes routes du Plateau vers Olten, vers Zurich, vers Lucerne, vers Thoun, Interlaken et l'Oberland bernois, sont jalonnées d'admirables fermes-auberges à l'enseigne de l'Ours, du Lion ou de l'Etoile, embuisonnées de géraniums, où l'on déguste la truite nerveuse des ruisseaux et le coquelet de la ferme aux pommes rôties («Mistkratzerli»).

Zurich, dont les salles à manger occupent souvent les anciennes salles des guildes, héraldisées et ornées de vitraux, vous offre sa marmite zurichoïse («Zürcher Topf»), ses émincés de veau à la crème («Geschnetzeltes»), ses «Leberspiessli» (brochettes de foie), ses fritures du lac, sans parler de ses pâtisseries, chocolats et friandises: «Leckerli» à la pâte de noisette, «Tirgeli» aux plaisants découpages, «merveilles» du «Sechseläuten» («Fastnachtküchli»).

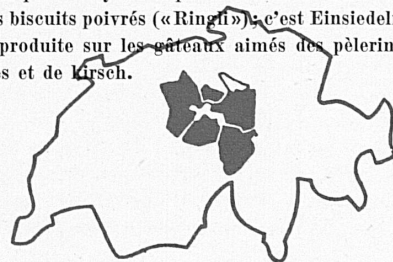
Bâle de son côté, métropole du Haut-Rhin, voue des soins attentifs aux choses de la bouche. On y fait, soit dit en passant, les meilleurs cervelas du monde («Klöpfer»). Le fleuve, qui lui amène les péniches de marchandises, lui apporte également le saumon. Dans toutes ces villes rhénanes suisses, le grand flet carré pend à la terrasse des auberges. Le poisson arrive frétilant à la casserole, où il est accommodé à la bonne manière bâloise. Le «nez» est également recherché. Suivi d'un civet de porc aux «Spätzli», d'une coquille de Tête-de-Moine, puis d'une coupe de crème consolidée d'un «Gugelhoppf» maison, c'est là un repas dont on se vante. On se garde de quitter Bâle sans emporter un paquet de ses fameux «Leckerli» gingembrés, élastiques et glacés.



EN SUISSE CENTRALE

URI
SCHWYZ
UNTERWALD
LUCERNE
Zoug

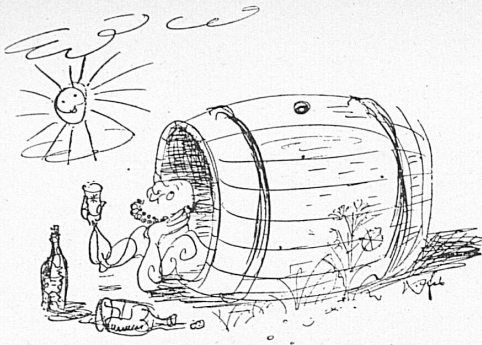
Pour être le berceau de la Confédération helvétique, ces cantons ne se nourrissent toutefois pas que de lait. Leur population guerrière s'est frottée pendant des siècles aux cours de l'étranger et en a rapporté un sens affiné de la cuisine. La grande hôtellerie du lac des Quatre-Cantons a fait le reste. On fait à Schwyz des repas de râble de chamois des Mythen, introduits par quelque brochet géant du lac de Lowerz, et couronnés d'une tourte au kirsch de Zoug, dont on se souvient. Le poisson (rougets de Zoug [«Zuger Rötel»], «Ballen» de Sempach, truites ardoise d'Arth-Goldau), heureux de vivre en ces lacs frais et profonds, y prend une chair délicieuse. Lucerne s'est fait une spécialité de certain vol-au-vent («Kügelipastete») et d'une salade aux légumes et aux chanterelles «tout y va» («Luzerner Allerlei»), qui suit agréablement la minute de veau aux nouilles. Les cuisinières du vieux-pays accommodent à merveille la soupe au fromage («Käsesuppe») et le navarin de mouton et cabri («Hafenkabis»). Zoug, déjà si plaisant par son décor fantaisiste de vieille ville alémanique, est encore un repaire de fins bees, de charcutiers-artistes et de pâtisseries-virtuosees. Chaque localité a tenu à s'illustrer pour les yeux et pour la bouche: c'est Willisau, ses maisons peintes et ses biscuits poivrés («Ringli»), c'est Einsiedeln, dont la célèbre abbaye est reproduite sur les gâteaux aimés des pèlerins. Bon pays de liqueurs, de fines et de kirsch.



EN SUISSE ORIENTALE

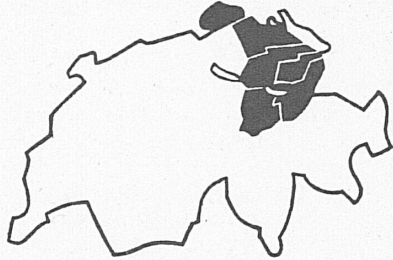
SCHAFFHOUSE
ST-GALL
THURGOVIE
APPENZEL
GLARIS

A mesure qu'on roule vers l'est, la cuisine suisse se ressent naturellement du voisinage de l'Allemagne, ou plus exactement de l'épicurisme joyeux et un peu lourd du tempérament rhénan. C'est dire que le goût du bien-manger n'en est pas absent. Le Rhin forme là une grande cuvette, le Bodan, où abondent les brochetons et les feras bleues, que les restaurateurs d'Arbon



Zeichnung von - Dessin de Hans Fischer

à Schaffhouse savent apprêter supérieurement, et certain «Gangfisch» que fument les pêcheurs d'Ermatingen. Stein-sur-le-Rhin, avec ses auberges à croisillons sang de bœuf ou peintes de mythologies lascives de la Renaissance, est ce que l'on nomme un bon relai de gueule. La charcuterie de ces pays («Schüblinge» de St-Gall, «Knackerli» et «Pantli» d'Appenzell, «Mostmökli» et «Kalberwürste» de Glaris) ne laisse rien à désirer, pour la saveur et l'originalité. On est très porté sur les pâtisseries substantielles, sur les pâtes de poires, de noix, d'amandes et de noisettes, qu'ils appellent «Fladen» et «Krapfen». Glaris fabrique un feuilleté aux amandes fort distingué, et Schaffhouse des biscuits fourrés de crème («Schaffhauser Zungen») fort estimables. Et l'on ne doit pas manquer d'emporter un de ces grands gâteaux carrés que les Appenzellois, amoureux de décors, ornent régulièrement d'un tableau en sucres de couleur figurant le vacher traditionnel à culottes jaunes et veste écarlate sur un fond d'alpage. Pour faire passer tout cela, la Thurgovie produit un petit cidre coquin auquel on revient; Schaffhouse, un «Hallauer» rubis et généreux, et le Rhin saint-gallois un «Buchberger» mûri sur les glaciés de vieux castels qui n'est point à dédaigner.



GRISONS

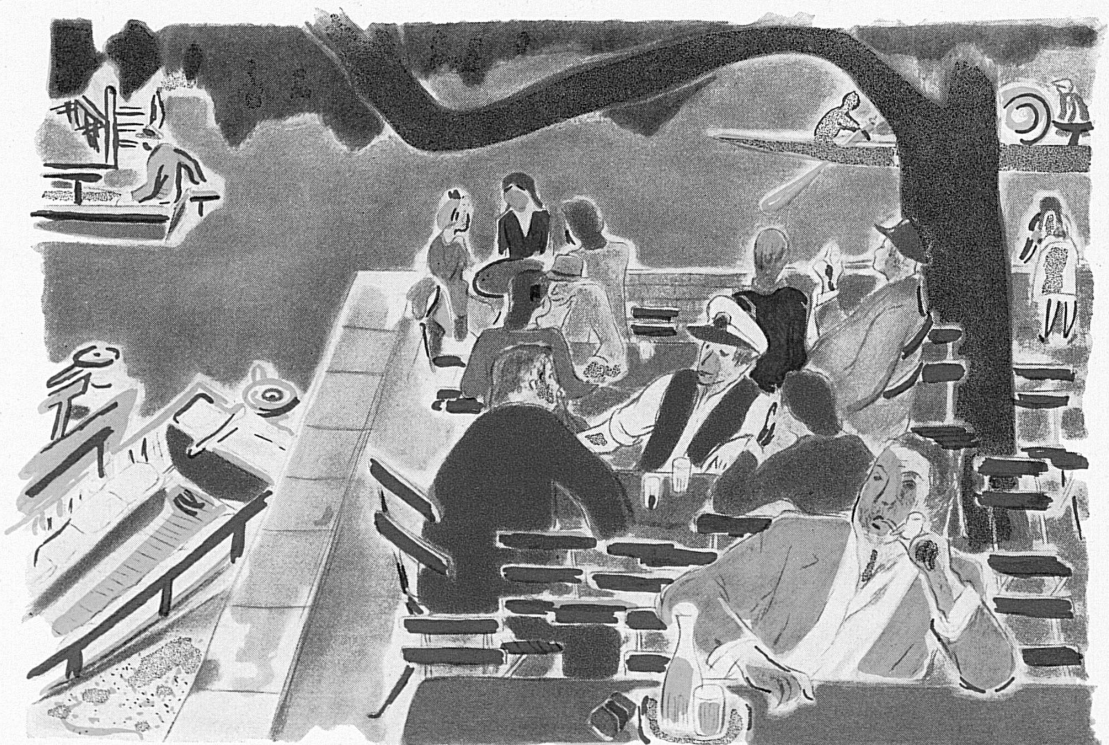
Ce canton est une mosaïque assez compliquée de vallées et d'idiomes: cent cinquante vallées où se parlent pêle-mêle le romanche, l'allemand et l'italien. Il s'ensuit un plaisant enchevêtrement des coutumes culinaires. Au cours d'une petite journée d'auto, sans sortir des frontières grisonnes,

vous collationnez dans l'Engadine d'un plat de copeaux de bouvine et de jambon séchés, si fins et si roses qu'on dirait des roses effeuillées, vous déjeunez à l'italienne à San Bernardino, et vous dînez à la mode rhénane dans la ville épiscopale de Coire, en un de ces confortables cabinets lambrissés d'arole («Bündner Stube») qui dans toutes les bonnes villes suisses signalent la présence de la gastronomie grisonne. Celle-ci a été quelque peu l'institutrice en bien-manger de l'Europe, car, dès le XVII^e siècle, les Grisons ont été les créateurs des grands cafés, crèmeries et restaurants dans toutes les capitales. La science des fourneaux est chez eux un talent national. En fait de spécialités locales, à côté des viandes séchées, on appréciera la saveur et l'originalité des charcuteries, des «Salsiz» (petits salamis), «Tiges», «Beinwurst», «Engadiner Wurst» et «Leberwurst» à l'engadinoise (saucisse au foie à manger froide); dans les ragoûts et rôtis, le cabri et l'agneau, servis avec la polenta; dans le folklore de la pâtisserie, les pains fourrés de fruits, la «pitta», la tourte engadinoise, etc. Tout cela s'arrose des vins rouges profonds et corsés de la Valteline, cellier naturel des Grisons, ou des rouges forts et rafraîchissants de la Seigneurie («Herrschaft»).

WELSCHER SCHWEIZ

GENÈVE
WAADT, WALLIS
FREIBURG
NEUCHÂTEAU
BERNE, JURA

Das Land der frohen Genießer im Duftkreis französischer Küche; denn hier wird nach den Rezepten des großen, westlichen Nachbarn gebraten und gekocht. Die Speisekarten von Genf gleichen jenen von Dijon und Paris, bereichert durch die Ausbeute des Genfersees und den ländlichen Rauch-



Le jardin d'une auberge au bord du Doubs, d'après une lithographie de Georges Dessouslavy

Wirtshausgarten am Doubs, nach einer Lithographie von Georges Dessouslavy

S. H. Dessouslavy

fang der Umgebung. In Genf wird man besonders die Zubereitung des «comble-chevalier» und der Forellen beachten mit ihrer Genfer Spezialtunke, dann die gratinierten Krebschwänze und Morchelschnitten, das Hühnchen mit Pilzen, die Fleischpasteten und die herrliche Standardwurst «longeole». Rings um den Genfersee locken allenorts die kleinen Tavernen und Gaststuben mit ihren gebratenen Fischen und Madère-Schnitzeln. Das Waadtland ist rühmlichst bekannt durch seine Wurstwaren. Man darf sie mit aller Berechtigung auszeichnen, diese schmelzenden Rauchsinken und die saftigen Würste von Payerne, die prachtvollen «saucisses au foie» und «aux choux». Berühmt die Schweinsfüßchen in Madère, «les pieds de porc à la Muret», und die große Triumphplatte mit Schweinernem und Sauerkraut. Die Waadtländer Küche verfügt über eine reichhaltige Skala von Spezialplatten, die den Käse oder das geräucherte Fleisch als Grundlage haben. Das in der ganzen Schweiz wohl bewertete Fondue, für welches es keinen deutschen Namen gibt, ist eine legitim ausgewiesene Regionalspeise der Waadtländer. In Weißwein geschmolzener Greyerzer Käse, mit etwas Kirsch desinfiziert und mit Knoblauch aufgeduftet, in irdenem Topf langsam zum Brodeln gebracht und über der Spiritusflamme auf dem Tisch serviert, das ist eine zuverlässige Verständigungsmahlzeit der Eidgenossen aller Idiome. Es wird auch gut demokratisch gegessen, nämlich aus der irdenen Kachel, die mitten auf dem Tische steht, und in welche jeder Tischgenosse der Ordnung nach seinen Brotwürfel tauchen darf. Das Fondue wird in Neuenburg und Freiburg wieder etwas anders zubereitet, sei es daß ein anderer Käse verwendet, oder die Ration Kirschwasser etwas erhöht wird. In Neuenburg finden wir eine ganze Menge eigenartige Spezialplatten. Bekannt und hochgeschätzt sind die kleinen, silbern zappelnden Bondelles, ein jungfräulich zartes Fischlein, und dann rühmt man eine gewisse Zubereitung von Entenragout in Rotwein und vor allem – die Kutteln. Es wird sich lohnen, Neuenburg zu entdecken. Das ganze Gebiet, soweit die französische Sprache reicht, rühmt sich der besonderen Pflege der Tafelfreuden. Überall finden sich auch hier die Bachforellen, die Pilze und gutes Wildbret. In Freiburg versteht man ganz besonders gut, Feste zu feiern. An Kirchweih, Hochzeit und Taufe soll nicht selten ein Programm von sieben Gängen aufgetischt werden, wobei sieben verschiedene Fleischsorten Verwendung finden. Zum Schluß des Mahles wird immer wieder das gezuckerte Eierbrot, die «cucheöle», auf den Tisch gebracht. Ein süßer Senf muß hier verdauend wirken und vor allem ein langatmiger Schluck Enzian oder Nußwasser, den die frommen Mönche und Nonnen nach tausendjährigen Rezepten destillieren. Zur Zeit der Hochwildjagd fehlt nicht der Gamsbraten, und im Sommer werden die Erdbeeren mit frischem Alpenrahm direkt aus der Holztaube geschöpft. Das Wallis ist der blühende Frucht- und Gemüsegarten der Schweiz, aus welchem schon im Vorsommer duftende Erdbeeren und in der Folge den ganzen Sommer hindurch Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Äpfel und Trauben geerntet werden. Sogar die Edelkastanie ist hier heimisch. Der fruchtbare Sandboden des Rhonetales liefert aber besonders gute Spargeln, die zum selbstgetrockneten Walliser Rohschinken vorzüglich munden. Das Jungvieh der halbwilden Ehringer

HERBSTTAG

*Herr: Es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg Deinen Schatten auf die Sonnennubren,
und auf den Fluren laß die Winde los.*

*Befiehl den letzten Früchten voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.*

*Wer jetzt kein Hans hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.*

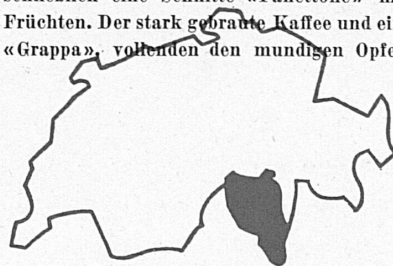
RAINER MARIA RILKE

Viehrasse ist ein vorzügliches Bratenfleisch, vor allem aber sind die Berglämmer und Zicklein überaus schmackhaft und von Kennern gelobt. Aber man verläßt das Wallis nicht, ohne sich zu einer Raclette hinzusetzen. Ein Käselaiab aus Goms oder Bagnes in der Mitte entzwei geschnitten, die Schnittseite dem Kohlenfeuer ausgesetzt, bis der Käse zerrinnt, die fließende Oberschicht rasch auf einen Teller gestrichen und eine Salzkartoffel dazu – das ist ein vaterländisches Essen voll Kraft und Feuer, das nur der immer schankbereite vorzügliche Walliser Wein zu löschen vermag. Denn, und das ist wichtig, in diesem gesegneten Weiland wird Brot und Wein gleichzeitig auf den Tisch getragen.



TESSIN

Durchfahren wir den Gotthard, und wir finden uns in einer neuen Schweiz. Hier klingt die melodiose Sprache Dantes, in den Gärten stehen Palmen und Agaven, und als kleine Kuben sitzen in den Küchen die mächtigen, von Bänken flankierten Kamine. Hier wird nach italienischem Muster gekocht, aber immer wieder heimatlich aufgerundet. Die feinen Küchengewürze: Lorbeer, Fenchel und Rosmarin kommen wohl zu Ehren. Das Olivenöl wird für die Küche oft der Butter vorgezogen, so sind denn auch die «Ravioli con pomidori», die «Spaghetti» mit Käse und «al sugo», das «Risotto» mit feinen Pilzen, die Kalbshaxen in brauner Tunke, denen man hier «Osso bucco» sagt, und vor allem «Fritto misto alla ticinese» Paradegänge erster Ordnung. Die dottergelbe Polenta, eine volkstümliche Speise, wird im Tessin herrlich zubereitet zur fürstlichen Tafel, wenn ihr noch als feines Geflügelragout die «uccelletti» beigegeben sind. Die schmale grüne Feldspargel mit frischem Ei wurde zum saisonmäßigen Obligatorium. Auch hier die kleinen, flinken Bachforellen, das «Anti-pasto», eine Wurstplatte, als Vorspeise oder Vespermahlzeit auf dem Granitisch eines Grotfino serviert, gehören zu den echten tessinischen Impressionen. Die Tessiner Seen sind sehr fischreich, ein Blick auf die Marktstände überzeugt hiervon. Die fette Seeforelle, Äschen, Egl, Aale und Weißfische sowie eine ganz kleine «Frittura» sind die Netzbeute. In den tessinischen Voralpen vegetiert ein kleines halbwildes, schwarzes Schweinchen, das sich die fetten Wurzeln und Kräuter aus dem Boden grübelt und dessen Fleisch hervorragende Wurstfüllungen ergibt. Eine richtige Tessiner Mahlzeit beginnt mit der «Busecca», der Kuttelsuppe, der «Minestra» oder der «Zuppa pavese», alles mit einem kräftigen Streuer Reibkäse serviert. Als Nachspeise kommt der milde Käse von Piora auf den Tisch, oder die schäumend aromatische «Zabaglione», der besonders reaktive Kräfte zugesprochen werden und schließlich eine Schnitte «Panettone» mit eingebackenen, konfiszierten Früchten. Der stark gebrannte Kaffee und ein Gläschen Tessiner Weinbrand, «Grappa», vollenden den mundigen Opfergang einer Tessiner Mahlzeit.



Rechts: Raron im Wallis klebt am heißen Talhang über der Rhone und zwischen den beiden Bahnlinien, welche die Westschweiz und Bern mit dem Simplon verbinden. Auf der Felsenkanzel vor der Kirche liegt der österreichische Dichter Rainer Maria Rilke begraben. Photos: H. Kasser

A droite: Le village valaisan de Rarogne, agrippé sur les hauteurs fortement ensoleillées de la rive droite du Rhône, est perché entre les deux lignes de chemin de fer qui relient la Suisse occidentale et Berne au Simplon. Sur le promontoire rocheux, devant l'église, se trouve la tombe du poète autrichien Rainer-Maria Rilke.