

Das Eisenbahnnetz

Autor(en): **Ehrismann, Albert**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-775877>

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.



On trouve dans le commerce de la pâte d'amandes d'une irréprochable qualité et d'un prix très raisonnable. Il ne faut pas attendre Noël pour en faire l'employette, car si l'on ne s'y prend à temps, on court le risque de s'entendre répondre «épuisé». On peut tout simplement façonner des boulettes de pâte d'amandes que l'on encadre de chaque côté par une demi-noix. Si l'on veut faire mieux encore, il suffira de tremper à l'aide d'une aiguille à tricoter ces petits fours dans un sirop de sucre sur le point de se caraméliser. L'art de préparer des noix vertes confites au sucre doit être laissé au spécialiste. En revanche, on peut très bien les mettre à l'eau-de-vie, comme cela se fait à Zoug.

LE MACARON DES DAMES DE ROLLE

Travailler 20 minutes 200 g de sucre avec 3 œufs entiers. Ajouter 200 g de farine et autant de cerneaux de noix et des graines d'anis. Mettre cette pâte en petits tas sur une plaque graissée. Attendre 24 heures. Cuire ensuite à feu doux jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et croustillants. Se conserve en boîtes.

Dans certaines circonstances, plutôt que de faire, pour fourrer une tourte, la traditionnelle et universelle crème au beurre aromatisé, comme on l'emploie dans les bûches de Noël, on peut s'amuser à la préparation d'un appareil qui a un parfum de vieille Suisse.

Piler 250 g de noix avec quelques cuillerées de kirsch. Mélanger cette purée à une meringue faite avec un blanc d'œuf et 60 g de sucre glace. Mettre sur le feu et fouetter jusqu'à consistance d'une crème épaisse. Pour terminer, ajouter 150 g de beurre frais. On garnit la surface de la tourte ou de la génoise de noix en écusson.

LES LIQUEURS

A 45 minutes à pied de Tesserete, chef-lieu du Val Capriasca, petite et agréable station à peine distante de 7 kilomètres de Lugano, se dresse, à 728 mètres d'altitude, le couvent de Santa Maria di Bigorio, fondé en 1535. C'est derrière les murs de cette agreste et riante maison que l'on prépare encore le célèbre ratafia de noix. Evidemment, le secret monastique de fabrication est farouchement gardé. Cette liqueur est un délice. On peut toutefois, sans prétendre atteindre à la finesse, à la perfection de celle de Bigorio, réussir chez soi une préparation qui n'est pas sans mérite.

En juin ou en juillet, mais jamais plus tard, au moment où le bois de la coquille est encore herbacé, il faut prendre 10 belles noix vertes. Ajouter une pincée d'anis étoilé, 2 bâtons de cannelle, 2 clous de girofle, 100 g de cumin, 120 g de sucre candi, 1 litre d'eau-de-vie de pruneaux, 300 g de sucre blanc, 2 1/2 décis d'eau. Une fois accomplies toutes les opérations que nécessite un ratafia, on laisse la liqueur se faire gentiment pour être consommée en plein hiver.

Pour faire le brou de noix, cette liqueur stomachique, si riche en acides tannique, galique, malique, citrique, il suffit de

DAS EISENBAHNNETZ

*Wer schreibt die Züge ins Menschengesicht?
Regen und Wind schreiben sie nicht.
Sonne und Schnee machen den Glanz
düsterer Augen nicht leuchtend und ganz.
Doch von den Herzen, leicht oder schwer,
kommen im Antlitz die Züge her.
Kummer und Angst oder beiterer Sinn
prägen die Zeichen in Wangen und Kinn.*

*Was aber werfen die Züge ins Land?
Netze – wie Linien in unserer Hand.
Und in die Linien aus Schienen und Stein –
wer schreibt die Wörter, die Sätze hinein?
Alle, die reisen, du oder ich,
setzen die Punkte, ziehen den Strich.
Von jedes Menschen Trauer oder Glück
bleibt ein Vermächtnis im Zuge zurück.*

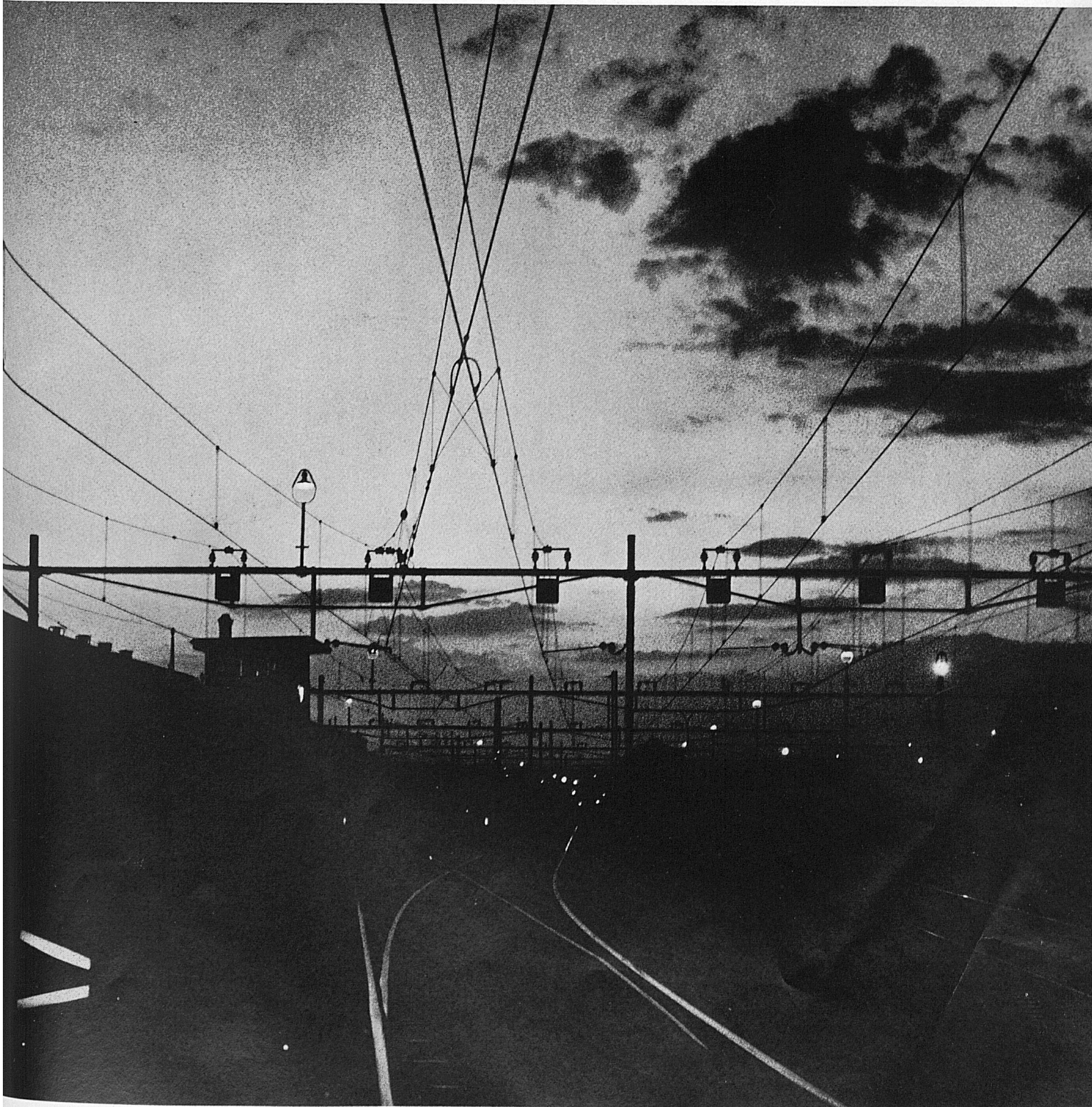
*Wo immer wir fahren, allein und zu dritt,
fahren die Andern, die Früheren mit.
Keiner ist einsam, nicht dein, nicht mein Kind,
weil alle im Netze geborgen sind.
Und die Dörfer und Städte, Wald, Äcker und Strauch –
die Eisenbahnnetze bergen sie auch.
Selten hat einer mit Angel und Kahn
so wunderbar reichen Fischfang getan.*

ALBERT EHRISMANN

prendre le péricarpe charnu, sorte d'enveloppe assez épaisse de la noix, et de laisser infuser dans l'eau-de-vie. Au Tessin, où les noyers sont vigoureux, les paysans trouvent encore moyen de tirer du tronc de l'arbre une sorte de miel. Au printemps ou à la fin de l'hiver, on pratique un trou de 10 à 12 centimètres d'où s'écoulera un liquide mucilagineux qui en s'épaississant devient une bonne mélasse sucrée.

Roland Stanb

Blick über die abendlichen Geleise des Zürcher Hauptbahnhofes. Photo Disler und Ott
La gare centrale de Zurich, le soir.
Visione notturna dei binari della Stazione centrale di Zurigo.
Railway tracks at Zurich's Main Station, in the evening.



Ein Zug der Rhätischen Bahn bei Celerina im Oberengadin. Photo Klages
Un convoi du Chemin de fer rhétique près de Celerina, dans la Haute-Engadine.
Un treno delle Ferrovie Retiche nei pressi di Celerina (Engadina superiore).
Rhaetian Railways' train near Celerina, Upper Engadine.

Schüler einer der 106 Schweizer Skischulen. – Bilder aus Leysin. Photos Giegel SVZ ▶
Des élèves de l'une des 106 écoles suisses de ski. – Nos images: Leysin.
Allievi d'una delle centosei scuole svizzere di sci (fotografie prese a Leysin).
Learning to ski in Leysin, one of Switzerland's 106 skiing schools.

