Petit précis de la cuisine suisse

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **- (1951)**

Heft 9

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-774010

Nutzungsbedingungen

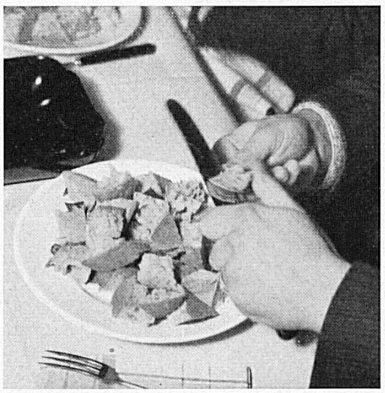
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

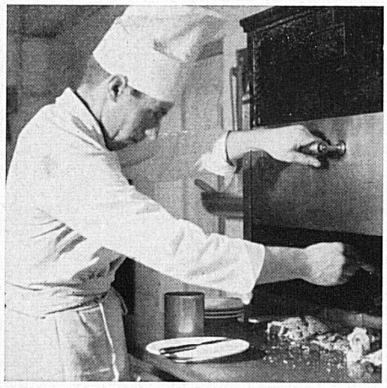


↑ Ci-dessus: Dernière opération préparatoire de cette savoureuse spécialité qu'est la fondue: on coupe les morceaux de pain qu'on remuera tout à l'heure dans la casserole et son onctueux contenu.

Oben: Im vollen Genuß der Vorfreude auf das köstliche Mahl wird das Brot in kleine Stücke geschnitten, die dann in die im irdenen Topfe brodelnde Fondue eingetaucht werden. Photo: Staub

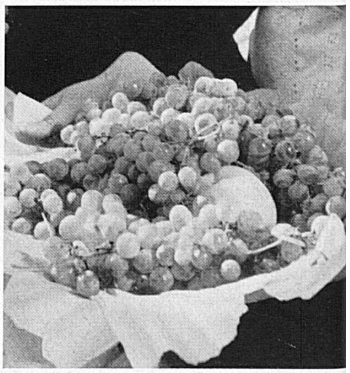
Ci-dessous: Les gourmets trouveront dans tous les hôtels et restaurants de Suisse des grillades-minute.

Unten: Für Feinschmecker gibt's im guten Schweizer Hotel und Restaurant ↓ Grilladen à la minute. Photo: Théo Frey



Ci-dessous: Les nombreux lacs et cours d'eau de Suisse fournissent en abondance du poisson qui, additionné d'une fine goutte, compose un repas délicieux.

Unten: Fische aus einem der vielen Schweizer Seen, Flüsse und Bäche bilden zusammen mit einem guten Tropfen ↓ eine ausgezeichnete Mahlzeit.



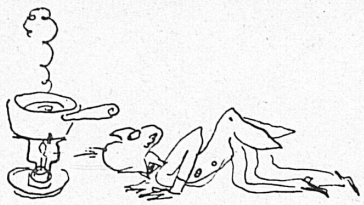
Ci-dessus: Et comme dessert du fruit frais. Photo: Photopreß

Oben: Frisches Obst zum Nachtisch!

←
A gauche: Le petit déjeuner n'est jamais si bon qu'en vacances, assaisonné à l'air des montagnes.

Links: Wann mundet das Frühstück besser als zur Ferienzeit in würziger Bergluft?

Photo: Gemmer



PETIT PRÉCIS DE LA CUISINE SUISSE

En Suisse romande

La Suisse romande mange à la française. Mais les cartes de mets s'enrichissent de savoureuses spécialités locales; à Genève, la truite à la sauce genevoise, le gratin écrevisses, les croûtes aux morilles, le poulet aux chanterelles, les pâtés et terrines, et la fameuse saucisse locale appelée longeole.

Le Pays de Vaud est un expert charcutier, dont on ne saurait trop recommander les jambons, boutefas et saucissons, les saucisses aux choux ou au foie, les pieds de porc au madère, les choucroutes garnies, avec lesquels les crus vaudois s'accommodent au mieux. On tire des partis fort variés du fromage: gâteaux, salées, croûtes, biftecks, beignets, fondue.

La fondue est une façon de plat national romand. Neuchâtel la renforce d'un vigoureux baptême d'eau de cerises; Fribourg fait fondre à l'eau un vacherin crémeux qui s'épice de kirsch et de poivre.

Le lac de Neuchâtel fournit la bondelle, le brochet et la palée. On vante également les tripes à la neuchâteloise. Le Jura bernois de langue française se recommande par de bonnes traditions gourmandes (truites de rivière, champignons, morilles en soupe, en croûte, en garniture, le gibier, l'escargot).

A Fribourg, le chamois est un morceau à ne pas manquer à la saison de la chasse, ni le dessert gruérien: framboises, crème au bagnolet et pains d'anis.

Le Valais est le verger dont la Suisse tire ses plus beaux fruits: fraises, abricots, pommes, poires, pruneaux, sans oublier la châtaigne des brisolées d'hiver. Les sables du Rhône produisent des asperges qu'on sert avec le jambon cru séché à l'air de l'alpe. Et les alpages nourrissent une race de petits bovins agiles dont la viande fine et sapide donne, séchée à l'air, une bouvine de première classe. Et la râclette, arrosée de Fendant ou d'Ermitage, est une fête pour le palais; c'est une meule de fromage, de Conches ou de Bagnes, qu'on partage en deux, et dont on présente la tranche au feu pour la couler ensuite sur l'assiette, accompagnée de patates et de cornichons.

En Suisse italienne

On mange à l'italienne, mais avec la nuance locale. L'huile et les pâtes sont de rigueur, ravioli al pomidoro, spaghetti au fromage doux de Piora, et le risotto con funghi et l'ossobucco à la rémoulade et le fritto misto alla ticinese. Mais aussi la polenta blonde, humble plat, qui, bien tourné, prend une délicatesse infinie. Les lacs de Lugano et de Locarno fournissent les truites, l'ombre-chevalier, la perche, la tanche, les agonis, les alpages une charcuterie de choix (coppa et zampone). Un repas tessinois, commencé par une busecca (soupe aux tripes) une minestra potagère, à moins qu'on ne préfère les escargots (lumache) à la pâte de noix, s'achève classiquement, après une halte sur le fromage de Piora ou de Muggio, par le Zabaglione mousseux accompagné d'un panettone truffé de fruits confits.

En Suisse alémanique

A Berne, le déjeuner se fait avec une platée 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. Le dîner, avec un coquelet (Mistkratzerli).

Zurich vous offre sa marmite zurichoise (ZürcherTopf), 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: Tirggelis aux plaisants découpages, «merveilles» du Sechseläuten (Fastnachtsküechli). A Bâle, on fait les meilleurs cervelas du monde (Klöpfer) et les Leckerlis à la pâte de noisette. Le Rhin apporte le saumon. Dans les villes rhénanes suisses, le grand filet carré pend à la terrasse des auberges.

On déguste, à Schwyz, le brochet géant du lac de Lowerz, couronné d'une tourte au kirsch de Zoug dont on se souvient. Le poisson (rouget de Zoug), 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). Les cuisinières accommodent à merveille la soupe au fromage (Käsuppe) et le navarin de mouton et cabri (Hafen-Chabis).

En Suisse orientale, vers l'est, les brochetons et les féras bleues abondent dans le Bodan, et les restaurateurs d'Arbon à Schaffhouse savent les apprêter supérieurement. 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 relais de gueule. La charcuterie (Schüblinge de St-Gall, Knackerlis et Pantlis d'Appenzell, Mostmöcklis et Kalberwürste de Glaris) ne laisse rien à désirer, pour la saveur et l'originalité.

Le canton des Grisons montre un plaisant enchevêtrement des coutumes culinaires. Vous déjeunez à l'italienne à San Bernardino et vous dînez à la mode rhénane dans la ville épiscopale de Coire, en une de ces confortables «Bündnerstuben» lambrissées d'arole. A 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.

Les Vins

La nature produit mille et un crus délicieux partout où se rencontrent un terroir prédestiné, le soleil, un plant choisi, et des vignerons au palais difficile pour le soigner. Sur ce chapitre, la Suisse a de quoi ravir le touriste dégustateur par la diversité et par l'originalité des bouquets de ses vins blancs. Le Neuchâtel, fleurant le réséda, se boit pétillant et accompagne admirablement le poisson. Au bord du Léman, entre Genève et Lausanne (Mandement, la Côte), croît un blanc léger, apéritif, agréable au nez autant qu'au gosier; au levant de Lausanne s'étagent les vignobles de Lavaux (Dézaley, St-Saphorin, Chardonne, etc.) saturés de soleil, qui, selon la nature des terres, donnent des jus clairs et fruités, forts et virils, ou assez prononcés de terroir. Au delà s'ouvre la vallée du Rhône, dont la carte est la plus riche; vient d'abord le Villeneuve sapide et diurétique, l'Aigle frais et noble, puis la gamme des crus valaisans, parfumés, faibles d'acidité, bien étoffés de soleil, Ermitage, Malvoisie, Amigne, Umagne, Arvine, Johannisberg, Fendant, Glacier, Muscat, Païen. En remontant vers le nord, les blancs deviennent plus pointus, un rien bourrus, plaisants pour l'été: ce sont les Schafiser du lac de Bienne, les Meilener et Herrliberger du lac de Zurich, etc.; ceux du Tessin (Mezzana) sont de nouveau de sang méridional, des jus corsés et chaleureux.

Dans la constellation des rouges trône la Dôle du Valais, tout velours et parfum, cousine du Bourgogne, dignement escortée par les rouges de classe du pays romand: Neuchâtel rouge et Cortaillod, Bonvillars vaudois, Rouges d'Enfer ou du Pays valaisan. Mais à l'autre bout de la Suisse, le climat rhénan produit aussi des rouges de belle marque, sapides et ardents: vins de la seigneurie grisonne (Malans, Maienfeld, Zizers, Jenins); Hallauer de Schaffhouse, Neftenbacher de Winterthour et autres crus des vignobles zurichois ou thurgoviens (Stäfner, Klevner, Bachtobler), Bernecker et Altstätter du Rhin saint-gallois. Au Tessin, le Nostrano savoureux, épais et innocent, qui se boit dans de petits pots de faïence à l'étrusque (boccaletti), et le Mezzana.

(Tiré d'un texte de Paul Budry.)

Dessins de Hans Fischer, extraits de «La Suisse» parue dans la collection «Le Monde en couleurs», édition Ogrizek, distribué par Kümmerly & Frey.

Zeichnungen von Hans Fischer, aus dem Buche «La Suisse» der Reihe «Le Monde en couleurs», Verlag Ogrizek, Vertrieb Kümmerly & Frey.