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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 32 (1959)

Heft: 12

Rubrik: Curiosités helvétiques = Helvetische Kuriosa

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Là-bas, dans la féerie de la Walhalla, les élus ont richement banqueté. Ils sont heureux, gavés et souriants autour du trône des dieux où l'on ne s'ennuie pas.
Ils ont mangé le porc des dieux. Alors, par solidarité avec les morts, sur la terre, les humains mangeront le porc des hommes, l'image de toute fécondité. Survivance d'un totémisme primitif, certainement. Mais que de joies dans ces succulentes cochonailles, dans les moelleux jambons enrobés de suie, dans ces «roulés» dont la finesse, la saveur font jaillir des exclamations admiratives. Partout, de Bâle aux cols des Alpes, de Berne à Romanshorn, le cochon, travaillé selon des recettes dont l'origine se perd, ici piqué à l'eau-de-vie, ici simplement fumé et partout sous l'aspect appétissant de charcuterie odorante, réjouit les tables blanches. On le mange avec des tresses de farine blanche et d'œufs frais, on le noie, à Zurich, au Sternenhalde, au Schipfgut, au Rosenberg qui sont des rouges tirés du cépage Klevner ou bourguignon, à Schaffhouse au Hallauer, à St-Gall au vin d'une agréable douceur dont le Portaser (le vignoble le plus élevé de Suisse alémanique, 710 m) est le plus sentimental à l'égard du schublig, la saucisse nationale.

Le «Bächtelitag»

La période des fêtes n'est pas encore terminée, même après Sylvestre et Nouvel-An. Berchta, l'éblouissante, expression du soleil et de la pluie bienfaisante, la déesse qui gouverne les vents, va entrer en scène. Avec le christianisme, Berchta, de femme qu'elle était, épouse apaisante du terrible Wotan ou

transformation de Freya, se changea en homme et devint Berchtold ou, plus familièrement, Bächteli qui est un diminutif amical comme Pierrot l'est à Pierre.

SCHWEIZERISCHES WEIHNACHTSGEBÄCK
GATEAUX DE NOËL SUISSES
DOLCI NATALIZI SVIZZERI
SWISS CHRISTMAS PASTRY

Appenzeller «Biber» – eine Appenzellerin in der Tracht darstellend

Änisbrötli aus der Stadt Basel mit einem an eine Elfenbeinminiatur gemahnenden Relief der Weihnachtskrippe

Ein «Tübeli» aus Thun. Die Form dieses Gebäckes mit den Rosinenaugen im Köpfchen gleicht einer ruhenden jungen Taube

Ein gezopfter «Ring», ein Gebäck aus dem Freiamt im Kanton Aargau

Mit Ausnahme des stark verkleinerten Aargauer «Ringes» sind sämtliche hier abgebildeten Beispiele schweizerischen Weihnachtsgebäcks in natürlicher Größe reproduziert. Sie stammen aus dem Schweizerischen Museum für Volkskunde in Basel

Biscaume d'Appenzell, pain d'épices orné d'une femme en costume du pays

Petit pain à l'anis de Bâle donnant l'impression d'une miniature en ivoire représentant une crèche de Noël en relief

«Tübeli» (petit pigeon) de Thoune. Comme son nom l'indique, on retrouve dans ce gâteau la forme de la tête d'un pigeon, les yeux étant faits de raisins secs

Brioche tressée en couronne du canton d'Argovie (Freiamt)

En dehors de la couronne argovienne, fortement réduite, tous les exemples de gâteaux de Noël reproduits ici le sont en grandeur nature. Ils proviennent du Musée folklorique suisse à Bâle

«Biber», torta appenzellese, con figura di donna in costume regionale

Panino all'anice, specialità di Basilea. Reca, in rilievo, un presepio simile – per la diligente lavorazione – ad una miniatura su avorio

«Tübeli», dolce di Thun. Nella forma ricorda una colomba

«Ring», ciambella del Freiamt, nel canton Argovia. La pasta è lavorata in forma di treccia

Ad eccezione della ciambella argoviese – fortemente rimpicciolita nella nostra fotografia – gli altri dolci sono stati riprodotti in grandezza naturale. Tutti sono esposti al Museo svizzero d'etnografia, a Basilea

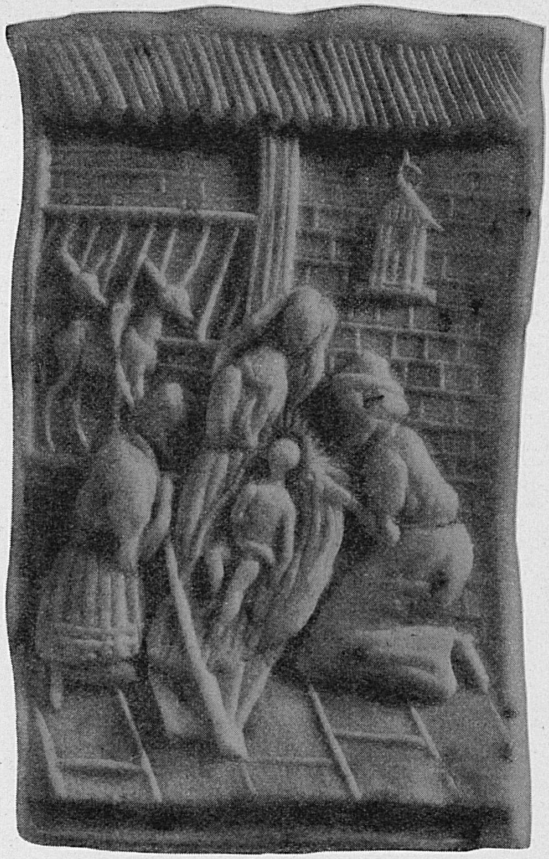
A gingerbread speciality of Appenzell, known as a "beaver", pictures a local girl in traditional costume

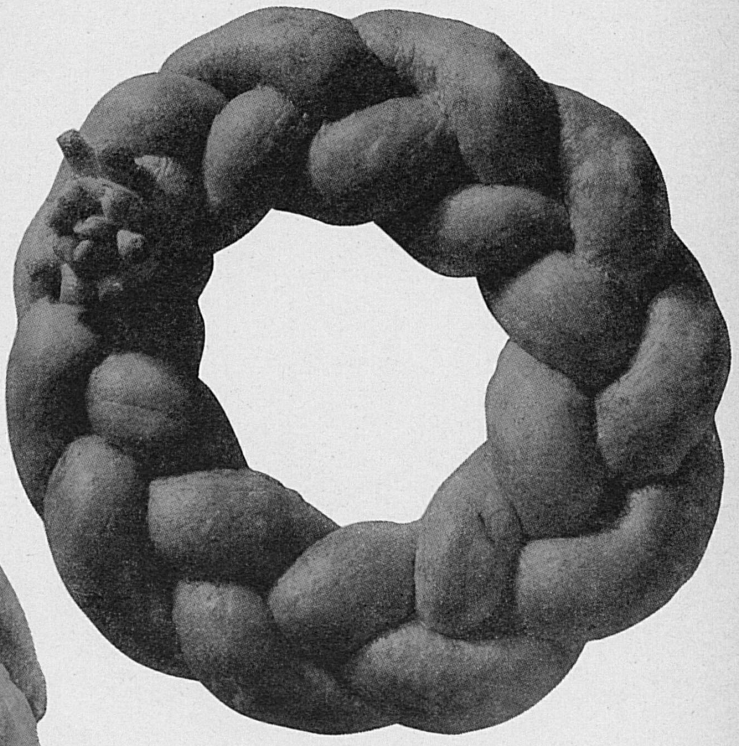
Anise cake from Basel with the Nativity Scene in relief, reminiscent of an ivory miniature

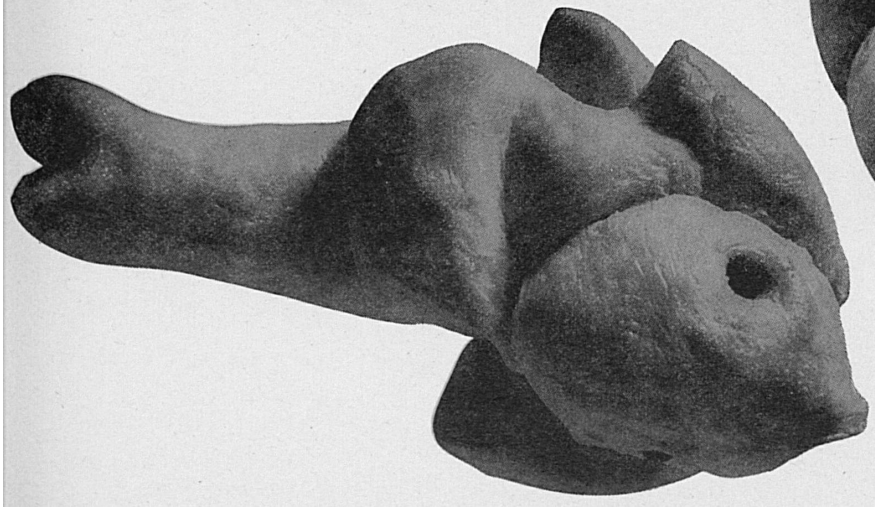
"Tübeli", a little dove, from Thun. The shape, with raisins as eyes, resembles a dove resting on the ground

A braided "Ring" from the Freiamt area, Canton of Argovia

Except the "Ring", which is much bigger in reality, all pastries and cakes on these pictures are shown in their full size. They are on display in the Swiss Ethnological Museum in Basel







WAFFELEISEN AUS DEM 16./17. JAHRHUNDERT
FERS A GAUFRES DES XVI^e ET XVII^e SIÈCLES

Alter Bürgerstolz verwendete Backformen, in denen die Heraldik mit Familienwappen, die Allegorie mit Berufs- und andern Zeichen, aber auch biblisches Geschehen kunstvoll zum Ausdruck kam

Oben: Adam und Eva auf einem Waffeleisen des Jahres 1636, leicht verkleinert, und Darstellung eines Seilers auf dem Waffeleisen des Simon Aeberhardt aus dem Jahr 1612. Durchmesser 14,5 cm

In der Mitte: Abbildung eines 92 cm langen Waffeleisens mit der Jahrzahl 1574, eines zangenartigen Gerätes, zwischen dessen heißen Eisenplatten dünnschichtig gebacken wird

Unten: Eisenplatte eines Waffeleisens mit Aronstab und Schlange aus dem Jahr 1573. Natürliche Größe. – Alle hier abgebildeten Waffeleisen sind im Schweizerischen Landesmuseum in Zürich aufbewahrt

Des moules à gâteaux portant les armes de la famille, des allégories des métiers ou d'autres dessins inspirés de scènes bibliques, reproduits avec art, étaient l'orgueil des anciennes familles bourgeoises

En haut: Adam et Eve sur un fer à gaufres datant de 1636, légèrement réduit, et reproduction d'un cordier sur un fer à gaufres de Simon Aeberhardt (1612). Diamètre de ce dernier: 14,5 cm

Au milieu: moule à gaufres de 92 cm de long portant la date de 1574; cuites entre les plaques chaudes de l'ustensil en forme de pince, les gaufres sont mince comme une dentelle

En bas: plaque de fer d'un moule à gaufres ornée du symbole d'Esculape et datée de 1573 (grandeur nature). Tous les fers représentés ici sont conservés au Musée national suisse à Zurich

Orgoglio delle massaie – nelle agiate case borghesi d'un tempo – erano gli stampi da cucina, che riproducevano, con artistica eleganza, insegne di famiglia, allegorie, emblemi d'una professione o, anche, figure e scene della Storia sacra

In alto: Adamo ed Eva, su uno stampo da cialde (leggermente rimpicciolito) del 1636 e figura di cordaio sullo stampo (pure da cialde) del 1612, che appartenne a certo Simon Aeberhardt

Nel mezzo: uno stampo da cialde, lungo 92 cm, del 1574

In basso: piastra di uno stampo da cialde, del 1573. La decorazione (verga d'Aronne e serpente) è d'ispirazione biblica

Old, proud burgher families used baking moulds to adorn their cakes, with family coats-of-arms, and allegorical historical and biblical scenes

Top: Adam and Eve on a waffle iron dating from 1636, size slightly reduced; and illustration of a rope-maker on a waffle iron of a certain Simon Aeberhardt, 1612

Middle: Waffle iron, dating from 1574, was three feet long

Below: Iron plate of a waffle iron decorated with staff of Aaron and serpent, 1573

Berchtold a le cœur sur la main. Son jour n'appartient pas au calendrier. Il n'est cependant pas de convention. A Zurich et dans le canton d'Argovie, il est fixé au 2 janvier. Ce jour est férié. Il l'est depuis dans toute la Suisse bien qu'en pays romand on soit bien emprunté pour expliquer cette vacance. A Frauenfeld, en Thurgovie, le «Bächtelitag» est fixé au troisième lundi de janvier, à Lucerne, le dimanche après les Rois. Qu'importe la date de cette festivité en l'honneur d'une déesse dont on ne sait plus exactement quelle fut la fonction céleste. Toujours est-il qu'au «Bächtelitag», on ouvre pleinement la cave et l'armoire aux réserves. Ce jour-là on fait des liesses de poissons. Dans les villes rhénanes, le grand filet carré pend à la terrasse des auberges. Le poisson arrive frétillant à la casserole. A Zurich, la friture est reine. A Schwyz, on apporte sur la table le brochet géant du lac de Lowerz. Sur les bords du lac de Constance, où l'on cultive le goût du bien-manger, les restaurateurs d'Arbon à Schaffhouse apprêtent la féra bleue et le «Gangfisch», à Zoug le rouget, à Sempach le «Ballen», à Arth-Goldau les truites ardoisées... A part le poisson ont peut se régaler de boulettes de viande de porc, appelées communément «beefsteaks allemands» ou de quenelles de viande au vin blanc, mélange de veau et de porc hachés travaillé à la mie de pain avec un œuf, un oignon, des goûts et des herbes aromatiques. On les jette à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles reviennent à la surface. Et dans les familles, c'est souvent un jeu dont on peut tirer des pronostics amusants pour l'année qui naît.

Ordinairement, le 6 janvier est le dernier des «Zwölften», des 12, symbolisme des douze mois de l'année.
Les démons, abasourdis par les bruits des cortèges, par l'orchestre des casseroles et des poêles à frire se sont sauvés vers des oasis salvatrices où ils se tiendront tranquilles jusqu'au carnaval qui va leur donner, comme le vin nouveau, un étrange bouillonnement.

Le pain d'épices des vieux Suisses

Il faut prendre 170 g de jus de poires concentré (en Suisse romande, du «raisiné» que l'on trouve auprès des paysannes au marché), 170 g de miel du pays, que l'on liquéfie en chauffant légèrement. Puis tamiser 1 kg de farine blanche et une bonne cuillerée de poudre à lever sur une planche à pâtisserie. Faire une fontaine au milieu et mettre 340 g de sucre, 6 dl de lait, 2 dl de crème, 100 g de beurre, 2 cuillères à soupe de cannelle, 1 à 2 cuillères de poudre d'anis, 1 cuillère à thé de poudre de girofle, un rien de gingembre. Travailler le tout en pâte lisse. Faire un rouleau de la pâte et couper des morceaux de 8 cm que l'on dispose sur une tôle graissée. Cuire une petite heure à four moyen. Au sortir du four, s'empresser de badigeonner avec du jus de poires liquéfié. C'est un délice dans sa simplicité.

Roland Staub