

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 32 (1952)
Heft: 12: Les arts de la table

Register: Quelques spécialités de la cuisine helvétique

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

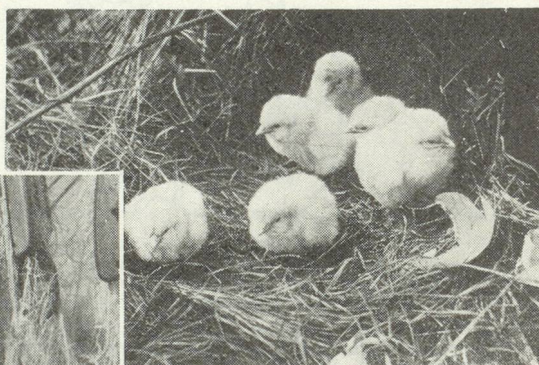
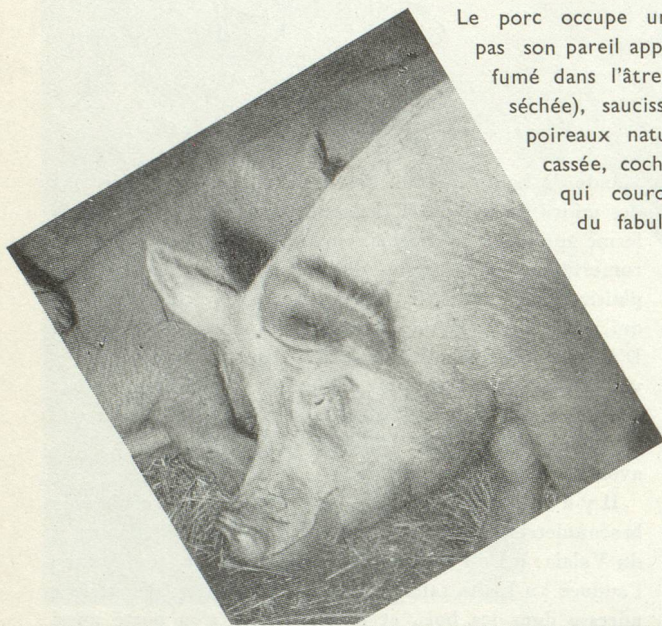
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

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

Quelques spécialités

Le porc occupe une place de gros seigneur. Il n'a pas son pareil apprêté à la campagne : jambon à l'os fumé dans l'âtre, jambon séché à l'air (et viande séchée), saucisses au foie ou aux choux, avec des poireaux naturellement, pieds de porc ou fri-cassée, cochons de lait, « gnagis » et tout ce qui couronne la choucroute, sans parler du fabuleux « Bernerplatte »...



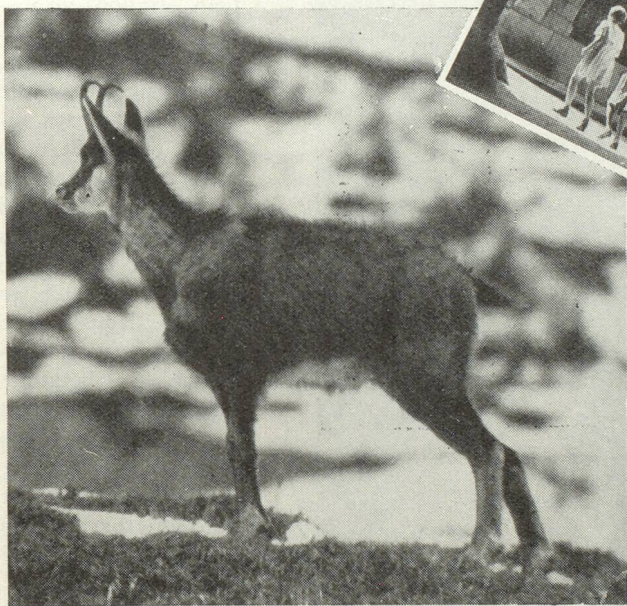
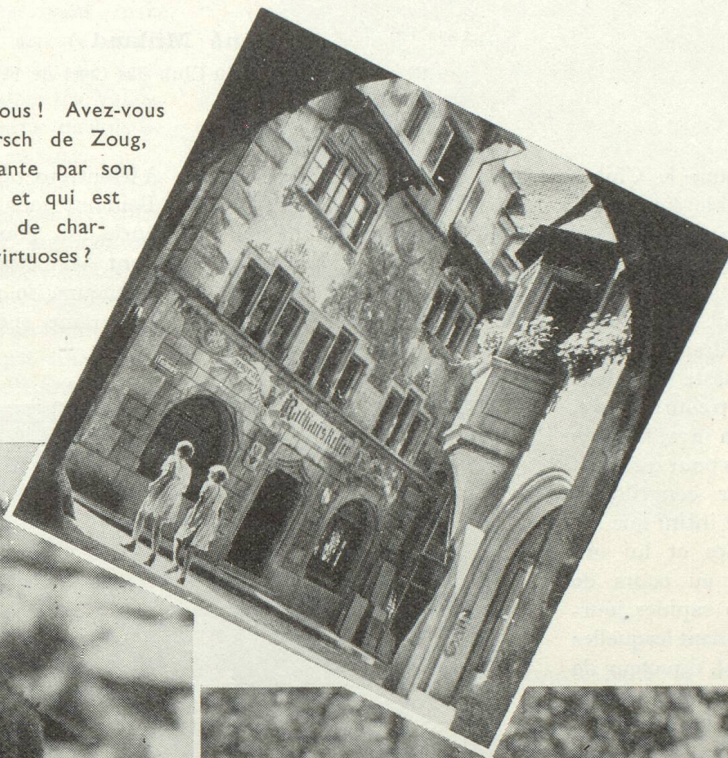
Connaissez-vous le « Mistkratzerli », ou coquelet de la ferme aux pommes rôties ?



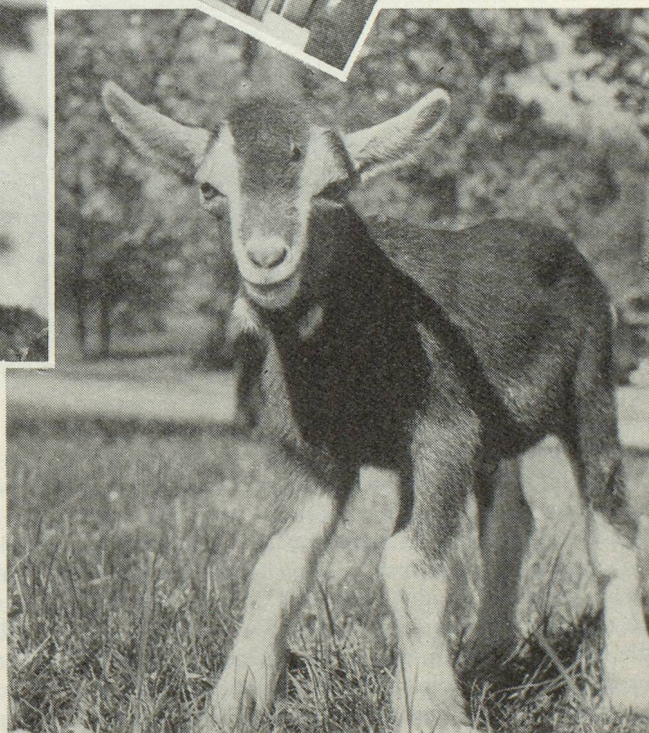
Lacs et rivières jettent sur les tables d'excellents poissons : une friture de « perchettes » du Léman est un mets délectable.

de la cuisine helvétique

Pas d'entremets? Détrompez-vous! Avez-vous déjà goûté une tourte au kirsch de Zoug, cette petite ville déjà si plaisante par son décor de vieille ville alémanique et qui est encore un repaire de fins becs, de charcutiers-artistes et de pâtissiers-virtuoses?



On fait aussi des repas de râble de chamois...



Les cuisinières du vieux pays s'accommodent à merveille du navarin de mouton et cabri (« Hafenkabis »).