

Zeitschrift:	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
Herausgeber:	Schweizerische Verkehrszentrale
Band:	- (1952)
Heft:	9
Artikel:	Herbsttag
Autor:	Rilke, Rainer Maria
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-775174

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: 16.01.2026

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

fang der Umgebung. In Genf wird man besonders die Zubereitung des «comble-chevalier» und der Forellen beachten mit ihrer Genfer Spezialtunke, dann die gratinierten Krebsschwänze und Mörchelschnitten, 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 Rauchschinken 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 Schweinerem 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 Gruyére Käse, mit etwas Kirsch desinfiziert und mit Knoblauch aufgeduftet, in irdem 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 röhmt 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, röhmt 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 «cuccheôle», 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 Gemsbraten, 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 Rhonetals liefert aber besonders gute Spargeln, die zum selbstgetrockneten Walliser Rohschinken vorzüglich mundet. Das Jungvieh der halbwilden Ehringer

HERBSTTAG

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

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

*Wer jetzt kein Haus 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 Berglämmere und Zieklein überaus schmaekhaft und von Kennern gelobt. Aber man verläßt das Wallis nicht, ohne sich zu einer Raclette hinzusetzen. Ein Käselaib 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 lösen vermag. Denn, und das ist wichtig, in diesem gesegneten Weintal wird Brot und Wein gleichzeitig auf den Tisch getragen.

T E S S I N

Durchfahren wir den Gotthard, und wir finden uns in einer neuen Schweiz. Hier klingt die melodiöse 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 pomodori», die «Spaghetti» mit Käse und «al sugo», das «Risotto» mit feinen Pilzen, die Kalbsknochen in brauner Tunke, denen man hier «Osso bucco» sagt, und vor allem «Fritto misto alla ticinese» Paradesgänge erster Ordnung. Die dottergelbe Polenta, eine volkstümliche Speise, wird im Tessin herrlich zubereitet zur fürstlichen Tafel, wenn ihr noch als feines Geöffnetragout 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 Granittisch eines Grottino serviert, gehören zu den echten tessinischen Impressionen. Die Tessiner Seen sind sehr fischreich, ein Blick auf die Marktstände überzeugt hiervon. Die fette Seeforelle, Äschen, Egli, 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 grüßt 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, konfisierten Früchten. Der stark gebrühte 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 Bahnhlinien, 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, agrrippé 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.