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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 31 (1958)

Heft: 7

Artikel: La femme suisse et les traditions culinaires

Autor: Breuleux, Hélène

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-773639

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: 10.12.2025

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

Die Frau von morgen zieht sich nicht zurück ins Schneckenhaus ihres privaten Lebens, aber zersplittert sich auch nicht im Viel-zu-vielen: Konzentration auf das Wesentliche führt zur Wirkung in die Weite.
Nur wer sich selber treu bleibt, kann offen sein.
Nur wer fest gegründet ist, ist frei zur Gemeinschaft.
Als Frauen von morgen sind wir aus dem engen Kreis ins Weite geführt: Unsere neue Wohnstube ist die Welt –
helfen wir mit, daß sie wohnlich wird!

La femme de demain ne se retire pas dans la tour d'ivoire de sa vie privée; elle ne se disperse pas non plus dans un trop-plein d'activité: la concentration sur l'essentiel favorise un plus vaste résultat.
Seul celui qui reste fidèle à lui-même, peut rester franc. Seul celui qui s'appuie sur des bases solides, est libre dans la communauté.
Femmes de demain, issues d'un cercle étroit, nous gagnons le large: Notre nouvelle chambre d'habitation est le monde –
aidez-nous à la rendre habitable!

La donna di domani non si ritira nel guscio della sua vita privata, ma non si disperde neanche nel voler far troppo: il concentrarsi sull'essenziale permette un operare più vasto. Solo chi rimane fedele a sé stesso, può essere aperto anche agli altri. Solo chi ha un fondamento solido, è libero per la comunità.
Come donne di domani veniamo portate fuori dalla nostra cerchia ristretta. Il nostro nuovo focolare è il mondo –
contribuiamo a renderlo gradevole!

The woman of to-morrow will not retire into the snailshell of her private life, neither will she waste her energies by having too many irons in the fire: concentration on essentials leads to a wider productivity and efficiency. Only those who live up to the tenet "to thine own self be true", can be open-minded and receptive for new ideas. Only those who have a firm foundation are free for the service of the community.
As women of the future or way leads us out of the restricted circle of our homes into a wider sphere: Our new living-room is the whole world – let us help to make it a pleasant place to live in.

LA FEMME SUISSE ET LES TRADITIONS CULINAIRES

La Suisse n'est peut-être pas le pays de la gastronomie si l'on conserve présente à l'esprit sa voisine la France où l'art du bien-manger pose à la femme des problèmes auxquels elle consacre beaucoup d'argent et de temps. En Suisse, les vrais gourmets ne sont pas légion. Il arrive souvent que le Suisse se détourne d'une chère raffinée pour donner sa préférence à des mets substantiels et même à une cuisine lourde. Pourtant la Suisse, du point de vue culinaire, est en constant progrès. Un seul exemple, le café n'est plus ce breuvage au goût étrange qu'il était naguère et l'on vous sert aujourd'hui, dans la plupart des établissements, de l'excellent café: express, ristretto, etc. La tasse est petite mais ne vaut-il pas cent fois mieux s'attacher à la qualité plutôt qu'à la quantité?

La plus grande partie des cantons de la Suisse demeure fidèle à de solides traditions culinaires. C'est ainsi qu'à Berne on se régale de la fameuse *Bernerplatte*. Sur un plat de dimensions impressionnantes, on dispose une jardinière de légumes: haricots verts, carottes, raves, chou, etc., et l'on dresse chaque viande sur le légume qui lui convient. Sur les carottes, le bœuf bouilli, sur les haricots, le lard salé, sur le chou, le lard fumé, sur les raves, museau de porc et oreilles. On complète avec des schubligs et autre charcuterie. A Berne aussi, dès la mi-décembre, la maîtresse de maison pense aux *Guetzeli*, ces mille friandises dont elle a le secret: biscuits aux amandes, à l'anis, au miel, au chocolat. Elle ne quittera son fourneau qu'après avoir confectionné suffisamment de ces biscuits pour remplir de nombreuses boîtes de métal où ils se conserveront longtemps.

Le canton d'Argovie se spécialise par sa savoureuse *tourte aux carottes*. A Bâle, la plus fameuse friandise de Noël est le *Brünsli* fait avec notre excellent chocolat suisse, des amandes, du kirsch, etc. Le *leckerli* au miel est aussi une spécialité de Bâle. Zoug présente sa délicieuse *tourte de Zoug* composée de deux fonds japonais en pâte fine arrosée de sirop de kirsch fourrés d'une exquise crème au beurre.

Dans le canton de Genève, entre d'autres choses, nous apprécions certains mets qu'il vaut la peine de mentionner. La ménagère genevoise excelle dans la préparation du *cardon* servi dans sa sauce et gratiné au four; dans celle de la *féra* du lac à la sauce genevoise; dans ses petites *rissoles de Noël* fourrées de poires longuement cuites avec du vin rouge et des petits raisins. Et n'oublions pas le *gâteau de Genève* très goûté par les gourmets.

Le canton de Vaud se régale de sa traditionnelle *potée vaudoise* à l'époque des Brandons, cette fête dont l'origine se perd dans la nuit des temps. Cette

potée consiste en un plat de pommes de terre et de poireaux accompagnés de saucisses au foie et au chou. Elle attire de nombreux amateurs. Autre spécialité, le *gâteau au vin*.

Nous devons au canton de Fribourg la délicieuse *moutarde de la Bénichon* qui prête tant de charme au bœuf bouilli. Cette moutarde, piquante et douce à la fois, se compose de vin cuit (raisiné) et d'une décoction de graines de moutarde dans du vin blanc, relevée de miel, de sucre candi, aromatisée de cannelle, de clous de girofle et d'anis étoilé. On y ajoute un peu de farine et de moutarde en poudre trempée dans du vin blanc, et du sel. La *cuchole* est aussi l'une des spécialités du canton de Fribourg.

Le Tessin est renommé pour sa fine pâtisserie. Qui ne connaît ses fameux *amaretti?* Les Tessinois fêtent le carnaval aussi gaîement que le veut la tradition, dans presque toutes les localités du canton. A cette occasion, on distribue publiquement le succulent *risotto* dans les principales villes.

Dans les Grisons, l'attention du gourmet se porte sur la viande séchée. C'est une chose incomparable qui n'a pas son équivalent ailleurs. Après une bonne fondue, c'est ce qui convient le mieux aux estomacs alourdis. Dans la Suisse romande, on ne saurait laisser passer le carnaval sans les *merveilles* légères comme un souffle et si friables qu'elles se brisent dès qu'on les touche. A Noël apparaissent aussi les traditionnels bricelets dont la Genevoise prépare elle-même la pâte délicate.

Le canton du Valais présente une gourmandise fameuse sous forme du petit *agneau* dont la chair est d'une délicatesse extrême puisqu'il ne s'est nourri que de jeunes pousses d'herbe fraîche. On y consomme aussi beaucoup de charcuterie non fumée, de viande séchée et spécialement *la Trasche,* saucisse que l'on sert sur un plat de chou. Aux mariages, il est de tradition de servir du riz au lait bien sucré, plat considéré comme un luxe dans ce canton où règne la polenta. Et dès qu'apparaît l'automne, on se réunit le soir et l'on fait rôtir des châtaignes à la poêle. Par les grands froids, on se réchauffe avec le « potet », vin rouge chaud additionné de cannelle et de sucre.

A St-Gall, il est de tradition de présenter aux enfants lors de la fête d'été un goûter où trône *la saucisse de veau* rôtie. Tout le monde y paraît en robes ornées de broderie de St-Gall. Le veau gras, ici, remplace notre porc. On en fait des Knäckerli, des Panteli, des Klöpfer et autres délicatesses. A Appenzell, on raffole de la pâtisserie, on y fête la *merveille* et le *Biberfladen*, gâteau préparé avec de la pâte d'amande. On affirme que c'est au canton d'Appenzell que nous devons la recette des merveilles qui ont un si grand succès en Suisse romande lors du carnaval. *Hélène Breuleux*

The women of Switzerland are undertaking a very big and difficult task: they want to show the life and work of the woman of today and have decided to open a *women's exhibition* in *Zurich* this summer.

The SAFFA—this abbreviation, at the time of the exhibition of our mothers' generation in 1928, meant Schweizerische Ausstellung für Frauenarbeit (Swiss Exhibition of Women's Work) and was adopted again as a suitable name in all our four national languages—will present women's activities and influence in all spheres of life, the problems of our day, the life and work of Swiss women in home and family, in business, professional, and public life.

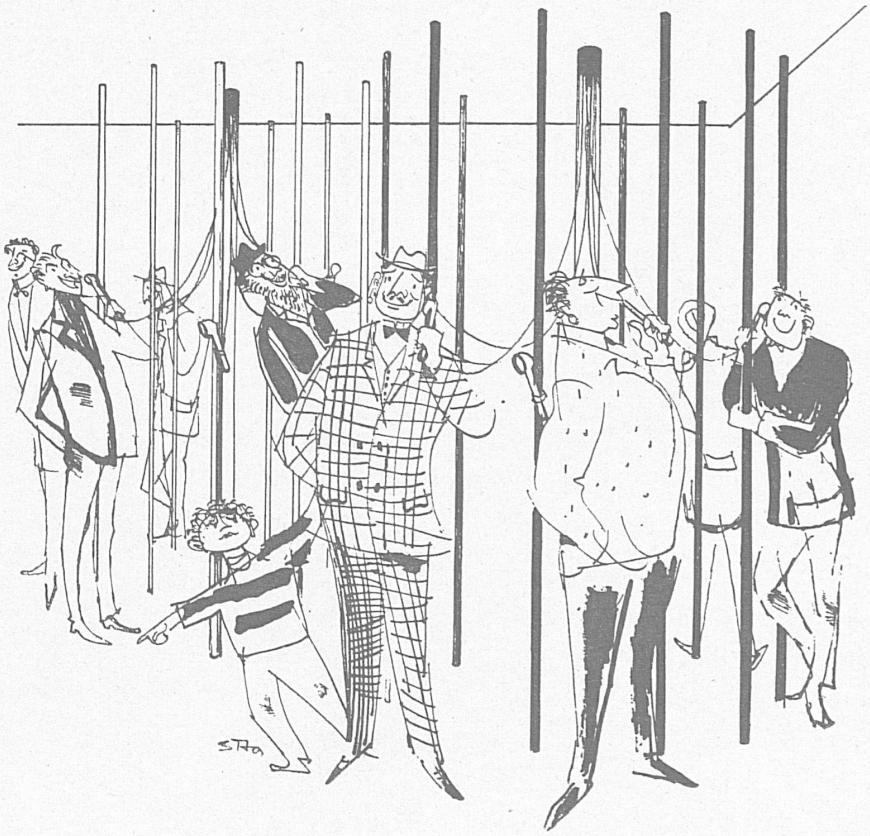
The plan was originally conceived by the National Council of Women, a very powerful organization in our country, though today it is supported by every single women's group and association.

We hope for fine weather, for the exhibition will be built on the shore of the lovely blue Lake of Zurich, amidst green lawns and old trees, a little outside the city. Transportation is easy: trains, tramways, buses and a special chairlift across the bay will take you to the entrances, while a small diesel train provides transportation from one part of the exhibition to the other. When you are tired of looking at the numerous pavilions and halls, you can relax in one of the restaurants or snack bars, in the cinema, or on one of the chairs and seats looking on to the Lake and the Alps. There is a club-house for women's meetings of all kinds, and, for the first time in an exhibition, a chapel, which serves all denominations, as well as a theatre—building for plays, variety shows, and concerts. Children can be safely "deposited" at the children's centre, babies in the crèche. And the husbands, fathers, and brothers? There will be a special men's club, where women are allowed entrance only in the evening!

But now to the exhibition itself: what will it have to offer its visitors? There is such a variety that it is hard to make a choice. Let us begin with the most characteristic section, which overlooks the entire exhibition and can be seen both from the city and from the lake: the "housing tower", 9 stories high, with a housing exhibition for all tastes and social groups: young and old people, working couples, small and large families.

The "Praise of Work" section shows all the occupations and professions of women, from the social worker to the university woman, from the nurse to the hotel-keeper, from the housewife to the milliner, from the farmer's wife to the artist. Some of these women can actually be seen at work. – A special hall is dedicated to the family: the expectant mother, the baby, the child, the adolescent, the parents.

Other halls give you an impression of the clothing industry, of good nutrition, of how women deal



Im Männerparadies – Au «Pays de la Fantaisie» à la SAFFA
Zeichnung / Dessin: Sita Jucker