

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

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 32 (1959)

**Heft:** 10

**Artikel:** Noble venaison

**Autor:** Staub, Roland

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-777609>

### **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:** 14.01.2026

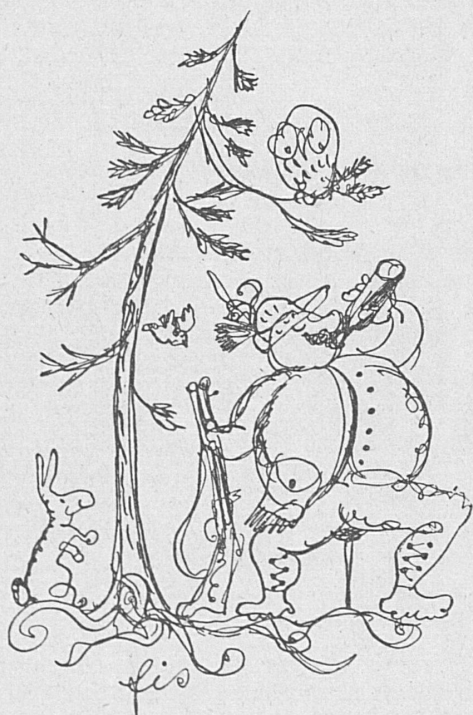
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# NOBLE VENAISON

***Le chasseur s'avance, les neiges entassées,  
Les gouffres entr'ouverts de ces plaines glacées,  
Les torrents débordés, rien n'arrête ses pas;  
La peine, les périls ont pour lui des appas.***

A. Gaudy

Parti plus ou moins avant dans la nuit, «le chasseur profite de ce temps de silence pour s'élever aussi haut que possible, en ayant toujours soin d'observer la direction du vent, de peur que les chamois ne le flairent ou n'entendent le bruit de ses pas. S'il réussit à les prendre à dos encore couchés, sous la garde d'une sentinelle postée sur un haut bloc de rocher, il s'approche d'eux en longeant quelque ravine ou en se glissant derrière un rocher ou une éminence, en masquant son corps d'une manière ou d'une autre. Alors il attend patiemment le point du jour, l'œil toujours aux aguets et le doigt sur la détente de son fusil; et ce n'est que lorsque les chamois se sont levés qu'il choisit sa victime et tire. Rarement il manque...»



Le chamois touché fait un grand bond qui le conduit après une marinade de haut goût à faire les frais succulents d'un repas digne de lui.

Il y a certain gibier qui ne donne leur meilleur que dans les lieux qui l'ont vu naître comme certains vins font les vilains lorsqu'on les transporte au loin. C'est en Engadine, ou au Pays de Glaris, avec un fougueux Veltliner qu'il parle le mieux à la sensualité. Repue de lumière, la chair parfumée d'herbes molles, notre antilope des Alpes qui s'est abreuvée d'eau pure et vive, livre tout son corps à la gourmandise. Cuissot, selle, côtelettes ont une belle personnalité. Une des manières les plus rustiques de l'accompagner consiste à lui donner une garniture de choux rouges avec des châtaignes, une tartelette de confiture d'airelles rouges.

Sur la table, cet indompté se laisse prendre et reprendre.

Dans toute la Suisse montagneuse, le chevreuil n'est pas rare. Au petit matin, de la route ou d'une voiture de chemin de fer, on le voit curieux, joyeux et peu farouche s'ébattre à la lisière des forêts. C'est un spectacle gracieux, fort commun dans l'Oberland zurichois, et dans la Basse-Engadine.

La saveur de sa chair varie selon son habitat. Elle a un parfum de noisette du côté de Zuoz, de chanterelles en Gruyère, au Pays-d'Enhaut et aux Diablerets, et un goût de mousse au Jura.

Ce qui le rend particulièrement savoureux, c'est incontestablement la richesse en matières grasses de la crème aigre dont on honore la sauce. Cette crème, tirée du lait des petites vaches montagnardes, possède le don de relever la finesse des viandes.

En Appenzell, on garnit le plat de poires séchées et revenues à l'eau pure. En Suisse centrale, on préfère les cerises aigrettes dans leur jus. Ailleurs on farcit des poires, légèrement étuvées, de confiture d'airelles, ou bien – nous pensons ici au Jura – on recouvre le morceau, sur un rang, de petits poudings aux champignons étuvés.

La poitrine de chevreuil avec ses tendrons exige une farce admirablement truffée, faite d'un mélange de la chair de l'animal prise dans d'excellentes parties, un peu de noix de veau, des raisins secs trempés dans du vin chaud, deux œufs et du pain amolli au lait, et, bien entendu, des oignons hachés fins et tous les goûts inspirés du chef.

Cette poitrine farcie commande un Lavaux, un Cortaillod ou un Fendant plein et charnu.

En revanche les selles et cuissots appelleront une Dôle ou un Pinot noir du Valais. Au Tessin, on recourra à un Nostrano quelque peu râpant qui fera saisir toutes les nuances de la distinction du plat.

Le lièvre saute entre le persil et l'oignon. Avec ses gros yeux, à fleur de tête, ses grandes oreilles, «cette bouche qui marmotte et ce nez qui frétille», il n'est ni très beau, ni très élégant. Et pourtant, quand d'un sillon où il s'est tapi, il s'élance en avant, faisant des détours d'une haute science stratégique, donnant le change comme le plus rusé des rouges-codes, il appelle déjà le plat, où son râble lardé et garni, autour de la table fleurie, sera savouré par des bouches trop pleines.

Le lièvre qui a fini de chanter d'allégresse dans la clairière, songe à ses sauces aimées, à la poivrade, à l'étouffée, à la gloire des senteurs du civet.

Une fois de plus, c'est à la crème aigre, très discrètement arrosée de vinaigre de vin vieux, que son civet se présente avec hauteur aux convives. Mais si vous désirez, étant en Suisse alémanique, du côté de Sursee, par exemple, savourer quelque chose d'unique, acceptez de l'hôte un civet de lièvre aux «Knöpfli» qui sont des quenelles à base de farine, de lait, d'eau, d'œufs et de fromage râpé, jetées dans l'eau bouillante à travers une passoire percée de trous très grossiers, avant d'être rangées par couches avec le fromage dans un plat préalablement chauffé et arrosé de beurre noisette.



Les «Knöpfli», lorsqu'ils sont bien réussis, et c'est ordinairement le cas, puisque dès l'âge le plus tendre, les filles apprennent de leur mère l'art gustuel de les préparer savamment, escortent mieux que la nouille de blé dur, le râble, le civet, les côtelettes de lièvre, aromatisées aux senteurs des herbes d'une campagne, d'une montagne idylliques.

Roland Staud

## **L'INTERNATIONALISME N'A PAS ENCORE FRANCHI LES FRONTIÈRES RUSTIQUES DE LA SUISSE...**

### **BONNES RECETTES RUSTIQUES DU PAYS DE FRIBOURG**

#### **LES SAVOUREUSES BOUCHÉES FRIBOURGEOISES AU FROMAGE**

*Cuire ensemble un demi-litre de lait, un demi-litre d'eau, le sel et 30 grammes de beurre; ajouter 220 grammes de semoule en remuant, couvrir la casserole et cuire 10 minutes à feu doux. Verser cette bouillie sur un plat en une couche de 1 centimètre d'épaisseur et laisser refroidir. Découper des carrés et les creuser légèrement; garnir une moitié de la rondelle avec des dés de fromage nappés d'un peu de béchamel et la couvrir avec l'autre moitié. Disposer les bouchées dans un plat à gratin graissé, napper de sauce béchamel, parsemer de fromage râpé et de petits morceaux de beurre et cuire au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.*

#### **LES DÉLICES DE LA CAMPAGNE FRIBOURGEOISE**

*La veille, faire tremper une tétine fumée dans de l'eau froide. Emincer 2 choux, les mettre dans une grosse marmite, poser dessus 500 grammes de côtelettes fumées, 300 grammes de lard, une langue de porc fraîche, remplir un tiers de la marmite d'eau bouillante, amener à ébullition et faire cuire durant 2 heures et demie. 40 minutes avant de servir, ajouter le saucisson. Se sert ordinairement avec des pommes de terre. Certaines personnes préfèrent les délices avec une purée de pois.*

#### **POMMES DE TERRE SAUTÉES À LA FRIBOURGEOISE**

*Juste avant de servir, mélanger des pommes de terre rôties croustillantes avec 2 à 3 œufs battus et une assiette pleine de verdure hachée (marjolaine, thym ou serpolet, ciboulette, éventuellement de jeunes épinards, un peu de poudre de céleri et de l'ail haché, remuer de temps en temps avec la spatule, saler et servir immédiatement.*

#### **BEIGNETS À LA ROSE**

*Battre en mousse 2 œufs et 2 cuillères à soupe de sucre. Ajouter une pincée de sel, un décilitre de crème, un décilitre et demi de lait, un peu de kirsch. Plonger le fer en forme de rose dans la friture bouillante, puis exactement jusqu'au bord dans la pâte et dorer les beignets dans la friture. Bien les égoutter et les saupoudrer une fois refroidis de sucre à glacer. C'est une spécialité qui, par son usage, rappelle un peu la mode des gaufres de France, confectionnées en plein air dans les flonflons des fêtes foraines.*