

<b>Zeitschrift:</b>	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Verkehrszentrale
<b>Band:</b>	33 (1960)
<b>Heft:</b>	1
<b>Artikel:</b>	Gastronomie : la chronique des jours sans fin
<b>Autor:</b>	Staub, Roland
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-776653">https://doi.org/10.5169/seals-776653</a>

### 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

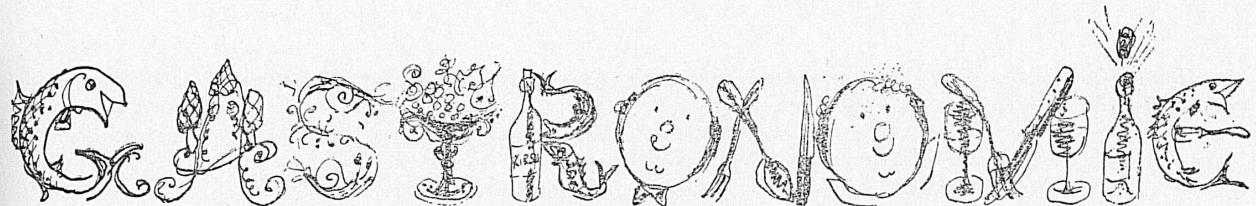
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 13.01.2026

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



## LA CHRONIQUE DES JOURS SANS FIN

Les arbres de Noël, dépouillés des ornements du triomphe, secs, perdant à chaque secousse des centaines d'aiguilles, attendent, ridicules, sur le trottoir des villes le passage des boueux. Ils voisinent avec la poubelle. Quelques taches de cire rouge, éparses et stupides, témoignent encore d'une gloire éphémère. La décoration de vive allégresse du Nouvel-An se tortille, fanée, en tombant tristement des plafonds las.

Le pharmacien consacre sa vitrine aux eaux salvatrices. Une tasse de camomille, un cachet sur une nappe blanche remplacent, dans la montre du grand traiteur, les succulences enivrantes.

Sur tout le territoire souffle un vent parfumé de tisanes, qui dit beaucoup de choses dans son langage moqueur.

Les tentations gourmandes qui exercent une pression sur le développement de l'appétit, ne tardent guère à s'insinuer partout avec cette sournoise habileté qui fait bientôt succomber les robustes caractères.

Cependant, janvier a un défaut qui tient spécifiquement au fait, étudié depuis des siècles, qu'il débute nuitamment le soir de la St-Sylvestre. Quelques heures de grande liesse suffisent à donner naissance à une maladie que Curnonsky avait qualifiée de «constipation opiniâtre du portemonnaie avec rechute annuelle».

C'est un combat de trente jours qu'il faut alors mener avec brio, pour ne point sombrer dans les affres de la mélancolie. Mais, en toutes choses, il faut savoir pratiquer la notion élémentaire de la raison raisonnante. En janvier donc, les Bernois, qui ne font jamais rien à la légère, se groupent en famille ou se réunissent dans des restaurants, pour, tout en faisant l'indispensable économie, satisfaire une nature peu disposée à la consommation de nouilles aux pommes. Le «plat bernois», ou «Berner Platte», fait aussitôt oublier la pluie, la neige, le brouillard et les difficultés de trésorerie.

On commence par cuire au court-bouillon, des pieds de porc, des oreilles et une langue avec un morceau de côte-plate. Pendant ce temps, après avoir fait revenir un oignon émincé dans la graisse bouillante, on ajoute la choucroute au vin blanc du lac de Bienne, puis la palette, les côtelettes fumées, le lard et le jambon. Le saucisson ne prendra place que trois quarts d'heure avant de servir ce mets monumental et affolant. Quand tout est fin prêt, le cuisinier se transforme en décorateur. Il place les morceaux avec art et élégance sur l'odorante choucroute. Et l'on attaque victorieusement cette forteresse qui s'amuse à vous faire «entrer en vin». Un Neuchâtel ou un Schafiser a vite raison de la soif!

ET CONTINUONS



NOTRE CHEMIN...

Le Vaudois, beaucoup plus porté, en période de fêtes, sur le devoir de libérer ses blancs guillerets que sur la nécessité de manger, est, en janvier, prudent et modeste à sa façon. Les poireaux blanchis dans le sable et la saucisse aux choux sont à point. Il ne faut surtout pas confondre les saucisses rissolées et dressées sur des choux sautés dans la graisse du dispositif, avec la saucisse aux choux nationale vaudoise, véritable mariage entre le chou fermenté et la viande de porc délicieusement aromatisée et fumée. Dans les pintes, on commande une «boucle»: c'est la ration d'un homme.

A Neuchâtel, on confectionne d'excellentes saucisses au foie qui peuvent figurer à l'armorial de nos spécialités gastronomiques avec une mention. En janvier, elles offrent aux gourmands la plénitude de leur saveur.

Il nous faut maintenant quitter cette terre romande pour aller à la découverte de la «soupe et du bœuf», cette incomparable richesse de bouche, une des gloires des maîtresses de maison et des cuisiniers alémaniques.

Nous revenons toujours à ce terrible mois de janvier qui a une peine folle à disparaître du calendrier. Il est désespérément long. Si le soleil victorieux annonce déjà les prémisses du printemps, il faut tout de même garnir les marmites et écouter la chansonnette de la casserole où mijote le pot au feu, ce dîner de famille et d'amitié, cette ressource apaisante.

Le président Herriot, lassé du veau froid mayonnaise et du turbot sauce verte des banquets de comices agricoles, allait, en catimini, se régaler d'un bouillon schwyzois dans une gargote des fossés St-Bernard, tenue par un patron qui en avait tâté à Arth-Goldau.

La première qualité de notre bouillon tient au foie que l'on incorpore à la cuisson, et souvent à l'adjonction, à l'instant de servir, d'un petit verre de Klevner, ce vin rouge de Suisse orientale qui, faute de publicité sans doute, reste dans l'ombre alors qu'il devrait être dans la lumière des grandes tables. L'étranger qui goûte nos Malanser, Neftenbacher, Bernecker et Altstätter, les jugent dignes des meilleurs repas. Et il est certes exact que ces vins, admirablement vinifiés, ont une saveur et un bouquet incomparables.

La seconde qualité du bouillon – nous demeurons toujours dans le domaine du liquide – il nous la faut chercher dans ces petites boulettes faites de lait, de beurre, de farine, d'œufs et de fromage de Gruyère ou d'Emmental, jetées dans la grande friture jusqu'à dorure et placées ensuite au fond de la soupière pour recueillir la caresse brûlante du consommé odorant. Puis l'on découpe une sérieuse tranche de bœuf qu'une noisette de confiture d'airelles rosit tendrement.

Ce pot-au-feu est d'une grâce toute spéciale, léger comme une faïence de Winterthour, avec sa gousse d'ail, son oignon piqué de clous de girofle, ses carottes et ses poireaux, sa branchette de céleri.

Si tout à coup, il vous arrive de penser à un plat rustique, demandez à Zurich ou dans l'Oberland zuricois, à Hinwil, Bauma, Ruti où l'on sait très bien la faire, la potée zuricoise de janvier. Dans un kilo de choux et un peu moins de pommes de terre, on place un morceau de porc pris dans le cou et coupé en ragoût, le tout par couches superposées aromatisées de cumin et de poivre moulu. On mouille avec du vin blanc et l'on sert cette platée quand elle a la douceur de la fleur du coton.

En Thurgovie, pays de somptueux vergers, en guise de choux dans la potée, on accommode des pommes en l'air pelées et coupées en quartiers. En Argovie, on mélange des poires douces à du lard maigre... Et pourquoi pas?

ET VOICI LE RAYON

DES CURIOSITÉS...



### Oxtail clair en tasse

Les maîtres de la cuisine sont un tantinet poètes. Pour aider l'un d'eux, dans notre belle jeunesse, nous avions préparé un menu de prix fixe, en le composant d'une manière à allécher le bourgeois. Ce fut une splendeur littéraire. «Les délices océaniques au fruit de l'olivier» cachait l'humble sardine à l'huile, la «tranche de compagnon des Rameaux», un saucisson d'Arles... Nos chefs de Suisse alémanique ont un humour très personnel. Et en matière de cuisine, certaines appellations qui nous étonnent, ont leur source dans une aventure guerrière des temps passés. Il y a fort longtemps, une députation zuricoise alla disputer de graves problèmes au Toggenburg, dont les ruisseaux argentés abritaient des écrevisses à pattes rouges. Cela devait se passer au XVI<sup>e</sup> siècle, époque où les «chair-cuitiers» d'Italie et de France mettaient en vogue le cervelas.

Lorsque l'heure de la revanche de table sonna, partant de l'idée que les hommes de la montagne ne devaient point encore connaître le cervelas et comme, dans le janvier de nos jours, les échevins étaient assez près de leurs écus, dans la magnifique auberge des bords de la Limmat, on servit les «écrevisses zuricoises», cervelas coupés par la longueur, entaillés de chaque côté en croix, rôtis à la poêle dans la graisse brûlante jusqu'à croustillance.

*Le titre, d'une originalité charmante ainsi que l'illustration de ces pages consacrées à la gastronomie sont tirés de menus dessinés par Hans Fischer*

De cette fine plaisanterie d'avares naquit ce plat, tout à fait délicieux, dont on parle tout de même avec le sourire, les écrevisses zuricoises, qui permettent d'atteindre, en restant dans le ton, la fin des trente-jours-de-longue-durée.

Mais à Bâle, où l'on fait les meilleurs cervelas du monde, les fameux Klöpfer ou «Boules de Bâle», avec les viandes les plus fines et des goûts nuancés qui donnent à la tranche une onctuosité sans pareille, un restaurateur de grande classe imagina la goulache de cervelas (Klöpfergulasch) qui vaut un salmis. Il faut, pour la réussir, chauffer une demi-cuillère de graisse animale dans une poêle, rôtir un oignon émincé et les rondelles de cervelas, puis jeter des tomates coupées en huit pour en laisser sortir le jus. Après, et c'est là toute l'astuce, on pense à la gousse d'ail écrasée, à la marjolaine, à la crème, au paprika rouge et au vin blanc sur lies, pétillant comme on l'aime là-bas. C'est un régal qui se plaît dans la compagnie du maïs au lait richement épice.

La marmite, escortée d'un vin joyeux qui danse dans les verres, fera oublier le temps qui trottine lentement le long du calendrier de janvier. Point n'est besoin de grives braisées à la Vatel quand on a la saucisse aux choux et les écrevisses zuricoises pour se mettre en fol appétit.

Roland Staub

(fis) - 1909 à 1958 - dont on regrette la disparition prématurée. Ses livres d'images font aujourd'hui la joie des enfants du monde entier.