

<b>Zeitschrift:</b>	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Verkehrszentrale
<b>Band:</b>	34 (1961)
<b>Heft:</b>	6
<b>Artikel:</b>	Gastronomie
<b>Autor:</b>	Staub, Roland
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-775830">https://doi.org/10.5169/seals-775830</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**

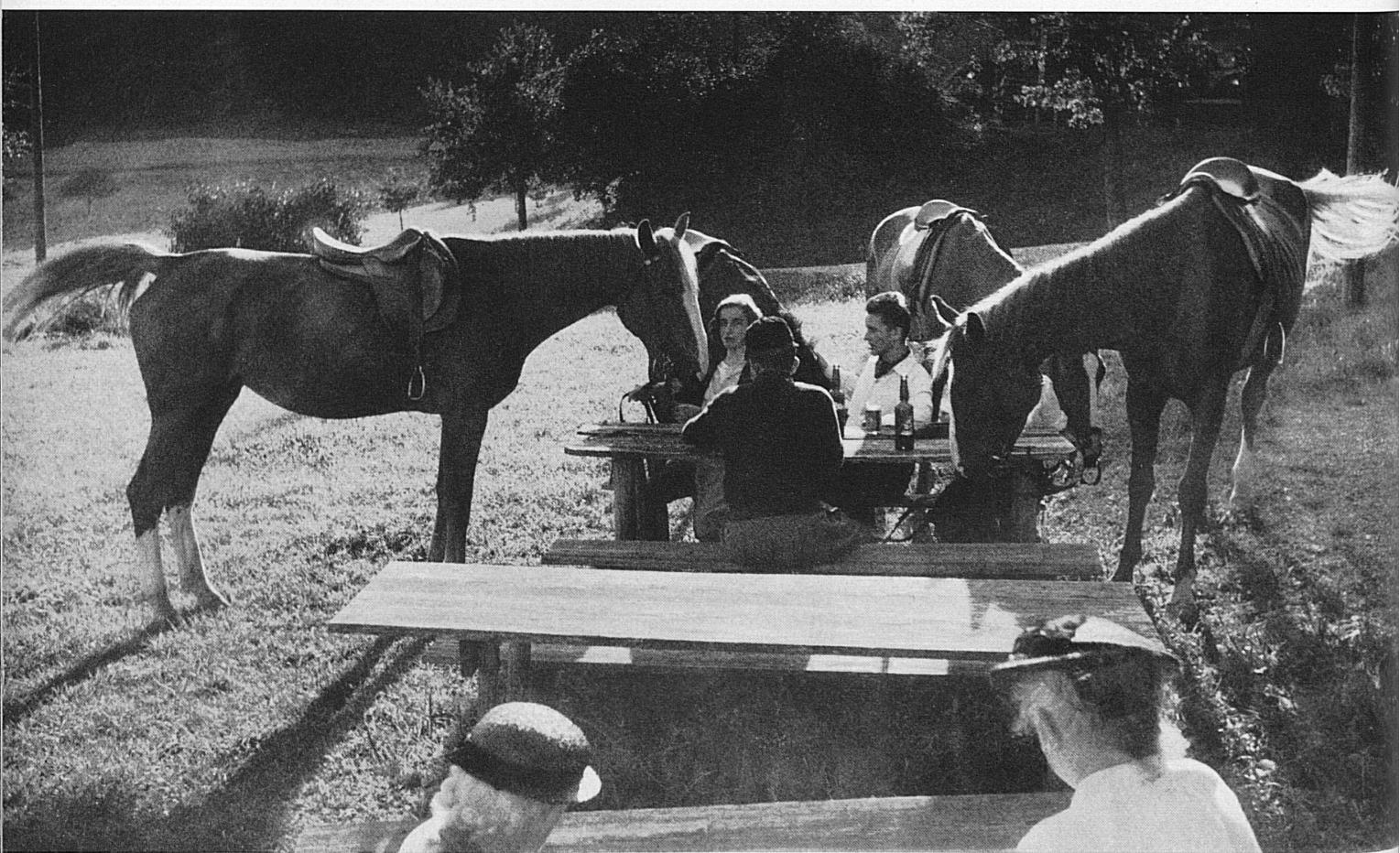
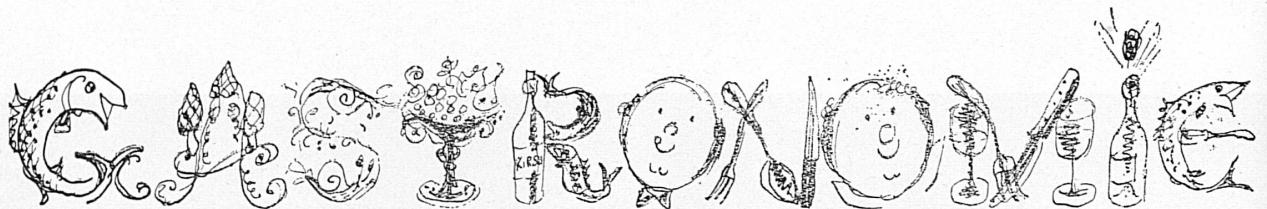
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 02.02.2026

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



*Gartenwirtschaft am Waßberg über dem Greifensee, unweit der Forch*  
*Auberge de campagne sur le Wassberg, au-dessus du Greifensee*  
*Osteria con giardino a Wassberg, sopra il Greifensee, non lungi dalle amene pendici della Forch*  
*Overlooking Greifensee from the terrace of Wassberg Restaurant, near Zurich*  
*Photo Gotthard Schuh*

#### BIÈRE ET METS À LA BIÈRE

Quand arrive la belle saison en Suisse, sur une terrasse romande ou dans une «Gartenwirtschaft» bien ombragée, boire une bière fraîche, bien tirée, est certainement une des choses les plus agréables. La mousse, ou plutôt la «crème» comme disent les brasseurs, pétillante, fait éclater ses bulles microscopiques qui donnent aux premières gorgées cette plénitude de

satisfaction. Une légère buée enrobe le verre. L'hiver, dans les brasseries et les auberges de Suisse allemande, qui sont toujours si accueillantes, des messieurs graves, réunis autour d'une table ronde, lèvent leur «chope» en disant «Prosit» à leur voisin. C'est un appel à la joie.

Avant 1914, les habitués des brasseries, membres d'une même

corporation ou appartenant au même corps de métier ou tout simplement à une société, avaient la chope gravée à leur nom. C'était le bon temps. Une très vieille tradition s'est maintenue en Suisse alémanique, celle de la «soupe à la bière».

*Mettre sur le feu 1 l de bière avec 25 g de sucre, une pointe de cannelle, un peu de gingembre et du citron. Cuire 5 min, puis délayer à part 1 au, 30 g de farine, 2,5 dl de lait, une noix de beurre et une cuillère de rhum. Verser ce mélange dans la casserole en remuant. Cuire 10 min et ajouter un verre de lait bouillant.*

La princesse Palatine, mère du régent de France, le duc d'Orléans, se plaignait, en 1717, de ne point trouver un cuisinier français capable de la réussir à son goût. Il s'en trouva pourtant un qui la mit à la mode à Paris. On accordait à ce potage une nature rafraîchissante; cette appréciation était loin d'être fausse. Le touriste qui parcourt la Suisse est souvent étonné de découvrir dans les villes des établissements publics à l'enseigne de Gambrinus, nom qui a une consonance latine. Est-ce un confrère de Bacchus, le dieu du vin? Pas du tout! Gambrinus a bel et bien existé. Mais la malice des hommes, en l'occurrence la malice des Flamands, déforma son nom pour l'immortaliser. Gambrinus, c'est Johann, en latin d'époque Jan primus, fils d'Henri III. Il vécut à la fin du XII<sup>e</sup> siècle et Corremanns, le savant belge, prouva que ce personnage illustre fut élu membre d'honneur de la Guilde des brasseurs de Bruxelles. Dans les brasseries modernes, quelles soient placées sous la protection de Gambrinus ou d'une autre raison, on sert, quand vient la saison, en automne de préférence, pour accompagner délicatement la bière, des radis noirs finement coupés en tranches, légèrement macérés dans de l'huile et du vinaigre. On peut tout aussi bien les servir nature (ils sont alors croquants sous la dent et ils livrent toute leur huile essentielle) ou recouverts de sel qui en tire l'eau pour les rendre juteux. Le bœuf en daube appartient à la cuisine française. Pour le faire – et nous donnons ces brefs renseignements uniquement pour faciliter la comparaison avec la recette qui va suivre – on utilise un gros morceau de viande que l'on barde et fait mariner jusqu'au lendemain avec beaucoup de vin rouge ou de vin blanc, un petit verre de cognac, des rouelles d'oignons et carottes, poivre en grains, un fort bouquet et des goussettes d'ail. Le bœuf à la bière est excellent. Bien préparé il est succulent. C'est une spécialité alémanique qui n'est pas du tout réservée aux restaurants. Les ménagères en font un plat du dimanche, tout en variant, selon les contrées et les saisons, la confection de la sauce.

*Il faut mettre à mariner 24 h dans de la bière blonde un kilo de tranches ou de culotte de bœuf coupée en morceaux, accompagnée d'oignons et de carottes en lames et 250 g de lardons maigres. Le temps nécessaire à la marinade écoulé, on cuite le tout ensemble pendant 3 h. Ensuite on retire les morceaux, on passe le jus dégraissé que l'on réduit de moitié avant de le lier avec une cuillère de maïzena préalablement délayée dans l'eau.*

Peu avant de servir, elles ajoutent, si tel est leur goût ou l'usage du lieu, le zeste de deux oranges blanchies et 3 cuillères de



gelée de groseilles. Ainsi la sauce ressemble à une sorte de bigarade.

Pendant 3000 ans, les Egyptiens, qui en avaient attribué l'invention à Osiris, burent tranquillement leur bière sans que l'étranger s'intéressât à la recette. Joseph s'entendait fort bien avec l'échanson qui servait au pharaon, dans des hanaps de cornes de vaches, ce que de nos jours on prend plutôt en canettes bien fraîches. De Mésopotamie, d'Egypte, la bière parvint à Athènes et à Rome. Des guerriers libyens l'apportèrent à l'Espagne. Les Germains apprirent l'art de la faire des Gaulois.

Jusqu'aux environs de l'an 1000 de notre ère, la bière était restée telle que l'aurait imaginée Osiris. L'orge maltée était brassée dans l'eau pure, additionnée de ferments, de coloquinte ou de safran. Sa couleur était brune-noire.

La très sainte et vénérée Hildegarde, abbesse du Rupertsberg, qui ne trouvait pas tout à fait à son goût la bière «moderne», faite d'eau, d'orge, de mélilot et de la «dragée» menus grains tels que vesces, lentilles et avoine, découvrit l'usage du houblon. En 1090, elle ordonna à tous les monastères du Saint-Empire, dont la Suisse actuelle faisait partie, d'intensifier la culture de cette plante qui donne à la bière toute sa saveur.

En 1541, un brasseur de Nuremberg inventa la bière blonde avec laquelle on put faire, pour la première fois, la carbonade de bœuf qui est un plat exquis recommandé à l'amateur qui séjourne à Bâle.

*On fait sauter à la poêle des beefsteaks assez épais de 125 g avant de les mettre dans une cocotte sur une couche épaisse d'oignons émincés et légèrement revenus au saindoux. On recouvre le tout d'une nouvelle couche d'oignons et d'un bouquet garni. On mouille avec le contenu d'une bouteille de bière. Cette préparation ne se cuite pas sur le gaz ou une plaque d'électricité, mais lentement, à peu près 2 h, au four. Servir avec des pommes vapeur.*

Il est une façon très agréable de servir les filets de poisson de nos lacs, surtout les filets de perche. Il suffit d'inclure à la pâte à frire de la bière qui a le pouvoir de la faire gonfler à la cuisson. Les filets frits, bien dorés, ont alors un très bel aspect de beignet. A la dégustation, ils donnent une impression d'extrême légèreté.

Encore un mot. Le mot bière est-il une déformation du latin populaire «biber» ou «biberis» ou vient-il du goth «peor» ou «beor»? On ne le saura jamais. Le nom de la «cervoise» des Gaulois, de la «cerveza» des Espagnols, viendrait de Cérès, déesse des moissons et de «vis», la force. Toujours est-il que la bière existe depuis plus de 7000 ans!

Roland Staub