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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 34 (1961)

Heft: 7

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775834

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

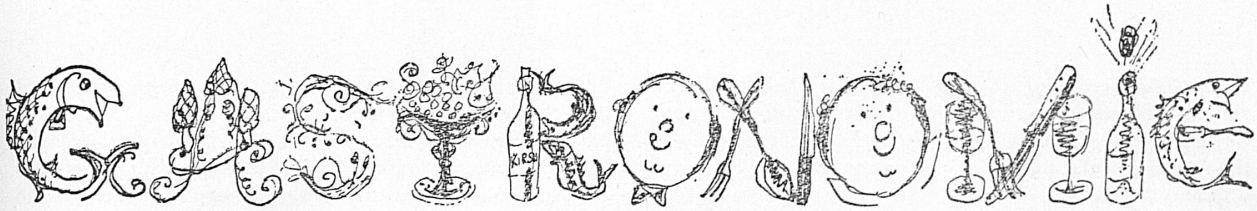
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 04.12.2025

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



GLACES, METS ET BOISSONS GLACÉS

De tout temps on a aimé les boissons glacées. Déjà, dans notre pays, pendant les trois siècles d'occupation romaine, on prenait à table de l'«aqua nivata». Nos ancêtres d'Avenches et de Vindonissa possédaient des glacières où l'on empilait la glace de l'hiver pour la récupérer en été. Avec de petites amphores entourées d'étoffes grossières constamment arrosées et exposées au soleil, on arrivait parfaitement à avoir de l'eau extrêmement fraîche. En revanche, les cuisiniers ignoraient l'art de préparer des desserts glacés.

Nos glaces et nos préparations glacées sont un don des Arabes qui firent de nombreuses incursions dans notre pays, en particulier aux Grisons où ils fondirent Pontresina – Le Pont des Sarrasins. C'est peut-être grâce à cet apport oriental que l'Engadine a fourni tant de pâtissiers de génie à l'Angleterre et au Nouveau Monde.

Il nous faut parvenir à la fin du XVIIe siècle pour connaître ces délices que sont les glaces et les sorbets à la liqueur.

On affirme que ce fut un Sicilien de Palerme, Francesco Procopio dei Costelli, qui les mit à la mode à Paris en 1689, dans le café qu'il venait d'ouvrir près du Théâtre du roi. Voltaire fréquentait assidûment ce Procope. En venant séjourner à Lausanne, il apporta, dit-on, dans cette ville où se rencontrait les beaux esprits, la mode des glaces. Celle à la pistache fit fureur. Le marquis de Langallerie avait fait aménager dans une grange de sa propriété de Mon Repos une scène pour y jouer les œuvres dramatiques de Voltaire. Groupés dans les salons, les spectateurs, au nombre parfois de deux cents, tout en regardant la comédie mangeaient des sorbets et des glaces servis par des valets poudrés.

La Suisse allemande trafiquait beaucoup avec les Turcs. Rubanniers, cotonniers et fabricants d'indiennes avaient des établissements à Constantinople et dans tout le Proche-Orient. De retour à Bâle, à Zurich ou à Glaris, nos hommes d'affaires, après avoir apporté le café, se mirent à commander des sorbets au punch, au kirsch, au marasquin, au vin doux, à l'anisette ou, à la façon de Venise, au vespretto.

Et l'on s'aperçut alors qu'avec nos fromages on pouvait faire de succulentes préparations glacées.

Crème glacée au fromage

Il faut porter à ébullition ¾ de litre de lait frais, puis délayer 80 g de poudre à crème sans arôme dans ¼ de litre de lait froid. Verser ce dernier mélange dans le lait bouillant et laisser cuire en remuant continuellement. Ajouter 6 feuilles de gélatine ramollie, du sel et de la muscade, ainsi que 200 g de sbrinz râpé. Après refroidissement, incorporer ½ litre de crème fouettée et verser cet appareil dans de petits moules à pouding rincés à l'eau très froide. Placer sur un lit de glace pilée. Au moment de servir, il faut démouler et garnir de crème fouettée.

Il existe encore une autre préparation d'une exquise saveur que l'on peut servir comme dessert ou mieux entre 5 et 7 avec un vin blanc, valaisan de préférence.

«Tout d'abord sur le feu il faut confectionner une crème au fromage. Puis dans une petite casserole, faire un roux blond avec 60 g de farine et 40 g de beurre, mouiller avec la moitié d'un litre de lait cuit, sortir la casserole du dessus de la plaque chauffante, fouetter vigoureusement jusqu'à complet refroidissement. Il faut assaisonner de poivre rouge et ajouter un peu de raifort râpé. On monte la masse avec de la crème fouettée jusqu'à consistance de mousseline légère. Dresser dans des coupes enfouies dans la glace. Au moment de servir, on décore le milieu d'une tranche de tomate.»

On ne saura jamais pourquoi les Bâlois ont appelé «canard froid» un bowl qui est devenu très populaire tout le long du Rhin. Cette boisson peut se servir sucrée (200 g de sucre à dissoudre dans un litre de vin blanc) ou non. Il faut deux à trois bouteilles de vin blanc léger, une bouteille de mousseux vaudois ou valaisan. On pèle un citron en spirale pour garder une pelure d'une seule pièce que l'on trempe un quart d'heure dans le vin. Servir glacé.

En Thurgovie et dans certaines régions d'Argovie, on prépare le bowl au cidre doux qui est très rafraîchissant.

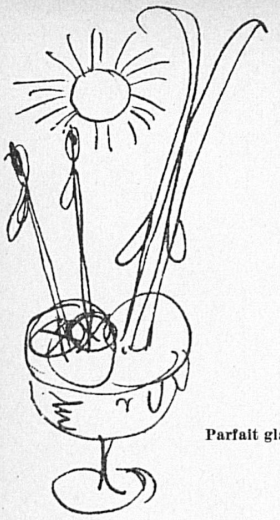
Couper 3 à 4 citrons en très fines tranches et les mettre dans une soupière. Verser une bouteille de jus de pommes, couvrir et garder une heure. Ensuite ajouter une seconde bouteille de jus. Au moment de servir, verser une bouteille d'eau minérale gazeuse. Le tout doit être très frais, presque glacé.

Avec deux bouteilles de goron du Valais ou de salvagnin du Pays de Vaud, une bouteille de mousseux (il existe maintenant en rosé vaudois), une demi-douzaine d'oranges coupées en lamelles, 200 g de sucre, on fait la «boisson du cardinal», spécialité glacée très en vogue à Genève.

C'est à Flaubert, paraît-il, que nous devons, en Suisse romande, l'introduction de la glace au citron «qui est digne d'être célébrée. On remplit la cuillère, on fait un petit dôme, on l'écrase doucement entre la langue et le palais, ça fond lentement, délicieusement, fraîchement, ça baigne la luette, ça frotte les amygdales, ça descend dans l'œsophage qui n'en est pas fâché, ça tombe dans l'estomac qui éclate de rire tant il est content...»

Lausanne et son petit monde d'étrangers accaparèrent aussitôt la glace au citron qu'il fallait aller manger dans les jardins de la Grotte où des orchestres hongrois se succédaient à longueur de mois.

A Genève, l'impératrice d'Autriche prenait au Nord sa glace au citron.



Parfait glacé Chantarella. Zeichnung / Dessin: Hans Fischer

On assure que les meringues sont originaires de Meiringen, la jolie station de l'Oberland bernois. Avec douze coques de meringues, un litre de crème, deux cuillères à soupe de sucre, une cuillère à thé de sucre vanillé, on fait le vacherin romand que l'on fourre de glaces aux fruits. L'ensemble est très décoratif avec les dentelles de crème fouettée faites avec le sac à dresser et les douilles. On peut faire plus simplement et choisir la méthode bernoise: mettre sur chaque assiette à dessert une boule de deux glaces (vanille et fraise par exemple), recouvrir de crème fouettée vanillée et encadrer de deux coques de meringues. Quelques cerises au marasquin enfouies dans la crème ne sont pas à dédaigner.
Au commencement du XXe siècle, au plus beau moment de la Belle Epoque, un pâtissier de Lausanne et un pâtissier de Zurich, en même temps, imaginèrent une boisson glacée dont la formule allait révolutionner les habitudes des Etats-Unis et être le prototype du mariage lait et fruits.

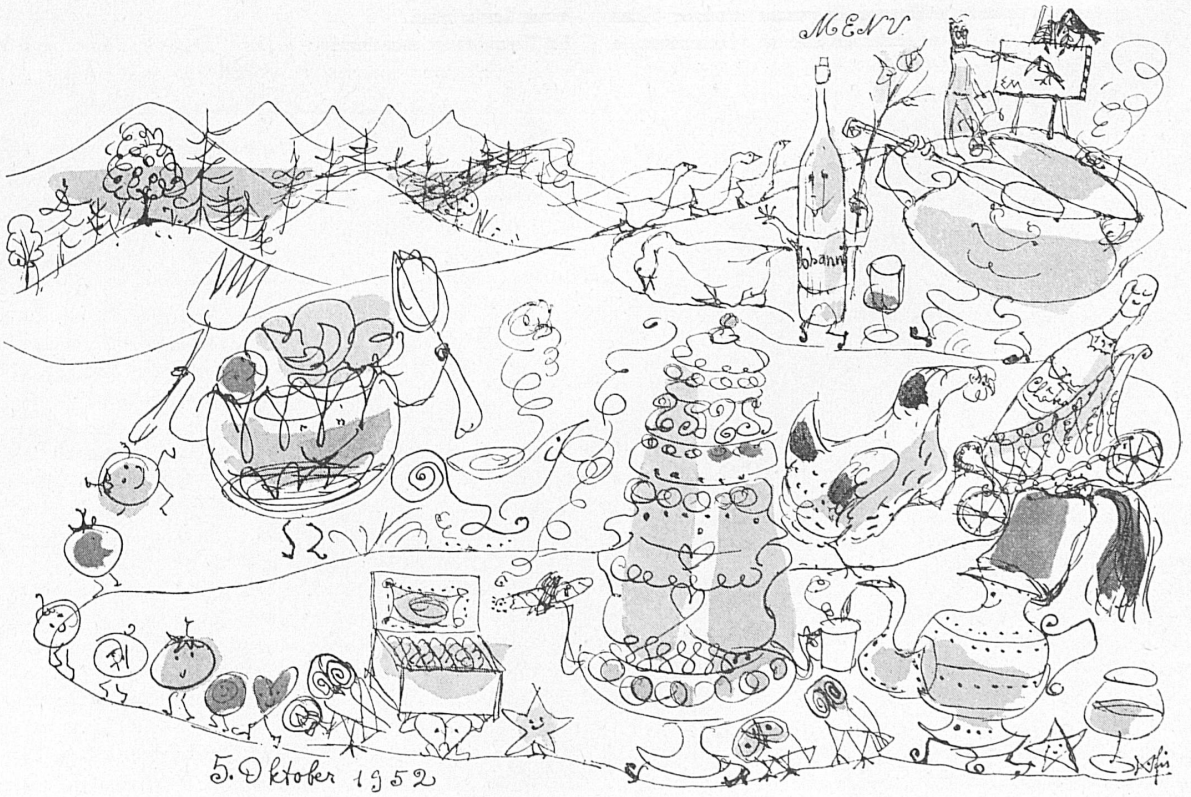
Passer au tamis (chinois) une bonne livre de fraises des bois. Délayer le jus obtenu dans un jus de citron et du sirop de sucre. Mélanger le tout dans le contenu d'une bouteille de vin blanc de Lavaux. Mettre le dispositif dans la glace.

Un Bâlois, de la place du Marché, à son tour inventa le «lait de cygne» (Schwanenmilch) qui se fait en délayant dans du lait frais un véritable sirop de framboises et un verre de cognac. On le sert dans de grands verres frappés.
Nous ne saurions terminer sans donner une recette neuchâteloise qui pourra vraisemblablement rendre service en été, lors des jours caniculaires, aux personnes qui veulent trouver un juste milieu entre le vin et le thé.

Prenez des fleurs de tilleul fraîches et passez-les vivement à l'eau froide. Séchez-les ensuite dans un linge et mettez-les dans une soupière ou un grand bol avec un litre de vin blanc de chasselas. Laissez macérer à couvert. Passez ensuite le vin auquel vous ajoutez un sirop fait de 200 g de sucre et une bouteille d'eau minérale gazéifiée. Mettre le récipient dans la glace. Quand tout est à point, remplir avec la louche d'argent les verres tendus par les invités.

Encore un petit conseil. Pour une fête, vous ajoutez à une crème à la vanille des rondelles d'ananas coupées en tout petits dés et trois cuillères de jus d'ananas. Vous remplissez une coupe aux trois quarts avec cet appareil que vous couvrez avec des grains de raisins. Mettre à la glace. Au moment de servir, avec les gestes qu'il faut, vous débouchonnez une bouteille de Malvoisie bien frappée et vous arrosez...
Le muscat fait très bon ménage mélangé à la glace à la framboise.

Roland Staub



Ein publizistisches Jubiläum in Bad Ragaz

Wenn das Fremdenblatt eines Kurortes auf 100 Jahre seines ununterbrochenen Bestehens zurückblicken kann, so darf es ein solches Jubiläum wohl mit stolzer Befriedigung kundtun. Zumal wenn es damit bezeugen kann, daß es wahrscheinlich das älteste derartige Fremdenblatt weit und breit ist, wie dies auf das kurörtliche Publikationsorgan zutreffen dürfte, das in Bad Ragaz seit dem Jahre 1861 herauskommt. Gegründet wurde es von dem initiativen Fürsprech Dormann in Ragaz, der damals auch ein freisinniges Kampfblättchen, den «Demokraten», redigierte, und dem Buchdrucker A. Gehrig. Beide scheinen sowohl weitschauende als auch geschäftstüchtige Männer gewesen zu sein, welche die Zeichen einer kommenden Zeit im Badekurort voraussahen und spürten, daß eine Fremdenliste – um eine solche handelte es sich zunächst lediglich – einem Bedürfnis der damals über reichlich Zeit zur Pflege gesellschaftlicher Beziehungen verfügenden Badegäste entgegenkommen würde. Denn zu jener Zeit spielte sich der ganze Kurbetrieb, gemessen an den heutigen Verhältnissen, noch sehr einfach und ohne die mondänen Attraktionen modernen Kurlebens ab. Er konzentrierte sich auf den Hof Ragaz und einige kleinere Gasthäuser, und neben dem täglichen Bad erging man sich auf den schönen Spazierwegen der Umgegend und in geselliger Konversation. Gerade hiefür aber konnte ein Gästeverzeichnis willkommene Hilfe und Anregung bieten. Und da vor 100 Jahren Badekuren immerhin große Mode waren und Ragaz als Badeort einen gewissen Reiz der Neuheit ausübte, fiel die Gründung einer Fremdenliste offensichtlich auf fruchtbaren Boden. Wie sich der Kurort Bad Ragaz im Laufe der Jahrzehnte eines immer größeren Aufschwungs erfreuen konnte – Rückschläge konnten in neuerer Zeit in glanzvoller Weise mehr als aufgeholt werden –, so entwickelte sich auch die Ragazer Fremdenliste allmählich zu einem eigentlichen und vollwertigen Fremdenblatt, das sich durch redaktionelle Sorgfalt und Gepflegtheit auszeichnete und seine Funktion als Gästeverzeichnis und Reklameblatt durch literarische Beiträge und durch Illustrationen immer mehr aufwertete. Dies ist in erster Linie das Verdienst des Schriftleiters Fritz Lendi, der die Redaktion des Fremdenblattes von Bad Ragaz-Pfäfers seit dem Jahre 1927 mit großem publizistischem Geschick innehat – ein Kenner und Künder der Kulturgeschichte und der Kulturlandschaft dieses sanktgallischen Thermalbadzentrums, dem mit gutem Grund kürzlich der Radiopreis der Ostschweiz verliehen wurde.

Von dieser Kulturgeschichte des Kurortes Bad Ragaz-Pfäfers kündet auch das zu Beginn des 101. Jahrganges erschienene, besonders festlich gestaltete Jubiläumsheft des Fremdenblattes in aufschlußreichen Beiträgen berufener Autoren, die über Werden, Wachsen, Wandel und Leben dieses in erster Linie vom unvergessenen Bernhard Simon zu seinem internationalen Ruf emporgeführten Badeplatzes und im besondern über die Entwicklung der Bäderheilkunde während dieses durchlebten Säkulums zurückblicken.

◀ Menu, von Hans Fischer für ein anläßlich der Übergabe des Kunstpreises an Ernst Morgenthaler 1952 vom Zürcher Stadtrat offeriertes Mittagessen gezeichnet.

Carte de menu dessinée par Hans Fischer pour le déjeuner offert par le Conseil municipal zurichois, à l'occasion de la remise, en 1952, du prix artistique de la ville au peintre Ernst Morgenthaler.

Lista delle vivande disegnata da Hans Fischer per un pranzo offerto, dal Municipio di Zurigo, in occasione della consegna del «Premio delle arti» a Ernst Morgenthaler.

Menu, signed by Hans Fischer, for a banquet given by the City Council of Zurich in honour of Ernst Morgenthaler on the occasion of his being granted the Zurich Art Award.

Der bunte Reigen der Sommer- und Seenachtfeste

Reich ist die Palette der Sommer- und Seenachtfeste während des Monats Juli im Schweizerland. Und wenn auch alle diese sommerlichen Festanlässe irgendwie auf einen gemeinsamen Nenner gestimmt sind, so zeigt doch ein jeder von ihnen in seiner Ausprägung ein eigenes, besonderes Antlitz. Wenn in Troistorrents am 22./23. Juli das Walliser Trachtenfest echte Folklore in kostümlicher Farbenfreude aufleuchten läßt, so ist es durchaus nicht dasselbe wie etwa in Salvan (Wallis), wo am 30. Juli ein folkloristisches Sommerfest mit den Danses du Vieux-Salvan ein Stück altehrwürdiger Volkskunst munter aufleben läßt. Und wenn am 23. Juli der Dorfsonntag in Wengen mit einem Trachtenfest verbunden wird, so ist das in seiner Art wiederum etwas anderes als die bäurischen Bergfeste, die das ebenfalls berneroberländische Gstaad am 30. Juli auf den Höhen beidseitig des Tales feiert, das eine auf Wispillen, das andere auf Plani, oder als das große Sommerfest, mit dem Lenk i. S. am 23. Juli der Naturverbundenheit in volkstümlicher Spielart huldigt. – Verschieden wie ihre Seen sind auch die Seenachtfeste ihrer Uferorte. Ein jedes ist auf seine regionale Tonart gestimmt, so das Seenachtfest, das Spiez am 22. Juli auf dem Naturplafond des Thunersees zelebriert, oder das Seenachtfest am 29. (eventuell 30.) Juli in Brienz, so auch das innerschweizerische Seenachtfest am romantischen Gestade des Vierwaldstättersees in Vitznau am 23. Juli. Und seine besondere Sommerromantik weiß schließlich auch Neuhausen aus seinem berühmten Naturwasserspiel zu gewinnen, indem es am 8. Juli «seinen» Rheinfall im Illuminationszauber phantastischer Lichteffekte erstrahlen läßt.

Die Mode als kurörtliche Attraktion

Gewiegte Kurdirektoren wissen sehr wohl, daß mit der Präsentation der Mode, wenn sie geschickt aufgezogen wird, das kurörtliche Leben sehr anziehungskräftige Akzente gewinnen kann. Schuls-Tarasp-Vulpera kann es sich wohl leisten, der in diesem glänzenden Unterengadiner Bäderzentrum versammelten internationalen Kurgesellschaft Ende Juli eine großzügig angelegte Modeschau darzubieten. «Manifestation d'élégance féminine en auto» nennt sich diese Veranstaltung, die sich im Park des Kurhauses Tarasp abspielen wird – das weckt lebhafte Vorstellungen von einem Fest des Charmes und der Schönheit, und die Damen werden sich die Gelegenheit nicht entgehen lassen, ihre männlichen Begleiter über ihre geheimen Wünsche ins Vertrauen zu ziehen, die beim Anblick all der kleidsamen Verlockungen für die kommende Modesaison in ihnen aufsteigen mögen.

Der Ceresio als Playground des Tanzes

Auch im Juli hat Lugano dafür gesorgt, daß sein Anteil am Ceresio den Tourismus nach der künstlerischen Seite auswertet. Diesmal ist es die Seebucht in Lugano-Paradiso, die an den Abenden vom 19. und 20. Juli einem reichhaltigen und prächtig zusammengestellten Programm von Ballett- und Solotänzen die reizvolle Ambiance gibt. Es sind Künstler aus dem Teatro del Balletto von Rom, die an diesen Abenden Musik von Bizet, Debussy, Offenbach u.a. choreographisch ausdeuten, und daß der See als Playground des Tanzes phantastisch zur Geltung kommen wird, dafür steht die reiche seenachtfestliche Erfahrung der Luganer Illuminationsartisten ganz gewiß gut. Im herrlichen Stadtpark werden überdies Konzertaufführungen das musikliebende Publikum erfreuen.
Lugano wird am 27. Juli mit dem großen Feuerwerk seines Seenachtfestes einen weiteren sommerlichen Saisonhöhepunkt herbeiführen.