

|                     |  |
|---------------------|--|
| <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>        | 34 (1961)  |
| <b>Heft:</b>        | 1  |
| <b>Artikel:</b>     | Gastronomie  |
| <b>Autor:</b>       | Staub, Roland  |
| <b>DOI:</b>         | <a href="https://doi.org/10.5169/seals-775794">https://doi.org/10.5169/seals-775794</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:** 17.01.2026

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

# CHURGOVIE

## TRADITION ET PATISSERIES

Tous les ans, en février, la reine des stations d'hiver, Saint-Moritz, voit passer la «Schlitterada», le fastueux cortège aux traîneaux. Jeunes filles en costumes grisons, hommes en habits du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup>, installés sur vingt ou trente traîneaux enrubannés, glissent sur la neige au rythme des sonnailles. Partant de la «Chesa Veglia», bicornes et redingotes, fichus brodés et robes anciennes passent du village aux Bains, suscitant partout la plus vive admiration. Ce jour-là, dans toute l'Engadine, terre où le soleil luit, où la neige est pailletée comme une robe de fée, on savoure la véritable tourte aux noix que l'on accompagne d'un vin clairet qui réchauffe les coeurs et aiguise l'esprit.

*Caraméliser 225 g de sucre, ajouter 250 g de noix fraîches et tout en remuant une tasse de crème. Foncer une petite plaque à gâteau de pâte à milan, étendre la masse de noix, recouvrir de pâte et bien coller les bords. Cuire une demi-heure à four moyen et saupoudrer la tourte encore chaude d'une bonne quantité de sucre.*

Zoug, qui commande au plus petit canton de notre pays, est admirablement située au milieu d'une contrée délicieuse entrecoupée de collines et de vergers dont les cerisiers donnent suffisamment de kirsch pour faire perdre l'équilibre à toute la Confédération.

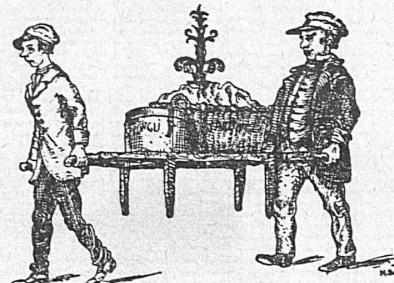


Décoration de nougat à l'occasion des fêtes

Autrefois, les étrangers venaient y voir les jeunes filles en habit de fête, corset élégant orné de rubans rouges, tablier à larges plis, jupon court et serré, conduire une barque sur les ondes tumultueuses du lac et l'abandonner à la vague pour jouir d'un plaisir qui faisait frissonner le spectateur. Mais ces mêmes demoiselles, revenues à terre, savaient préparer la tourte au kirsch. Aujourd'hui, mieux qu'hier, les femmes de Zoug excellent dans l'art délicat de préparer cette tourte qui n'a pas sa pareille au monde.

Tout d'abord, il faut confectionner deux fonds de tourte en battant cinq blancs d'œufs en neige auxquels on ajoute 200 g de sucre, 100 g de noisettes moulues, une cuillerée de maïzena. On met cette masse bien mélangée sur une tôle graissée et saupoudrée de farine. La tôle a les dimensions de la tourte. On cuît à feu doux.

En même temps on a préparé un biscuit, toujours à la dimension des fonds. Il faut enlever au couteau la couche brune dessus et dessous, imbiber soigneusement le biscuit des deux côtés de sirop de sucre et de kirsch, attendre que le liquide soit bien entré, puis arroser copieusement de kirsch pur. Puis il faut



Livraison d'une tourte

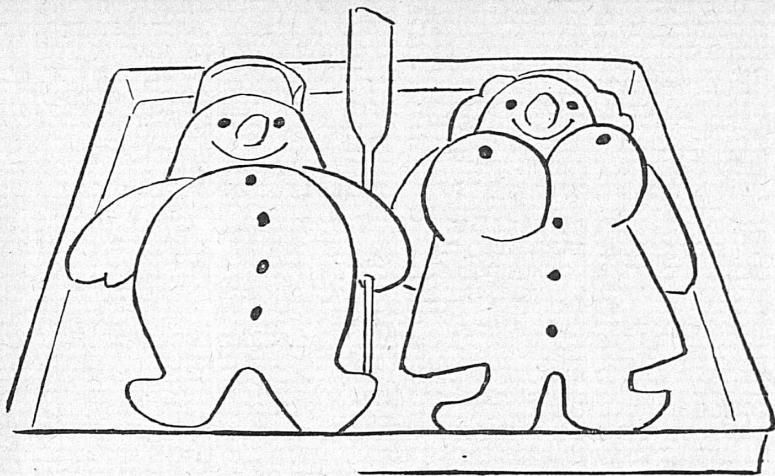
étendre une crème au beurre au kirsch sur le biscuit, le recouvrir du fond de tourte et faire la même opération de l'autre côté. Enfin, on garnit la surface de crème beurre-kirsch que l'on peut teinter en rose avec du sirop de framboise. On saupoudre généreusement de sucre glace. Pour faire joli, on enduit les côtés de crème au beurre et on colle des amandes grillées et hachées.

*O Thurgovie, ma patrie, que tu es belle...*

chantent les Thurgoviens.

«Nulle part l'œil n'est fatigué de l'aspect de plaines monotones; tout le pays est partagé en collines et en vallées fertiles, où l'on voit alterner les champs, la vigne, les vergers, les prairies et les forêts même ont l'air de petits bosquets.» Derrière les arbres fruitiers pointent les toits rouges des fermes où l'on prépare les savoureux pains de poires.

*On fait tremper une nuit un kilo de poires séchées dans 7 dl de vin rouge du pays allongé d'eau. Le lendemain, on cuît les fruits dans l'eau de trempage jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis, égouttés, on les passe à la machine à hacher. On ajoute à la masse un peu de noix pilées, des noisettes moulues, trois cuillères à soupe de sucre de canne brut, une poignée de raisins ou de figues, 50 g de citronnai, une petite cuillère de cannelle et de poudre de girofle, deux petits verres de kirsch. Ensuite on étend de la pâte feuilletée en une couche de 4 mm d'épaisseur, on la découpe en rectangles que l'on garnit de deux cuillères à soupe de la préparation. Une fois le mélange étalé, on roule la pâte en forme de chausson, on la pose sur une tôle graissée en repliant les bords fermés contre en bas. Dorer à l'œuf, piquer avec une fourchette et cuire à four moyen environ trois quarts d'heure.*



Zeichnung/Dessin: H.U. Steger

Notre pays propose un choix incomparable de pâtisseries: les leckerlis de Bâle, les feuilletés de Glaris, le pain d'épices au miel de Berne, les langues sucrées de Schaffhouse. Les «tirr-gels» de Zurich sont très amusants. Ce sont des biscuits minces, durs comme du verre, ornés de dessins ou de scènes historiques. Il faut posséder une mâchoire redoutable pour oser les attaquer nus. Mieux vaut les tremper préalablement dans le vin chaud! A Zurich, au début du siècle dernier, la tradition voulait que les sexes fussent séparés. Le voyageur Simon ne voyant aucune femme dans les maisons où il était reçu, s'écria qu'il était assurément dans une ville dont tous les citoyens avaient le malheur d'être veufs ou célibataires. Les temps ont bien changé depuis le jour où Meister, auquel on doit une grande partie de la correspondance de Grimm, déplorait l'habitude des Zurichois de s'éloigner de la société des femmes pour s'adonner plus librement à la politique et aux affaires. Les femmes, pour se divertir à leur tour, imaginèrent les leckerlis au miel sans farce et les leckerlis fourrés aux noisettes, au citron, aux amandes et colorés de brun, jaune ou rouge, qui sont devenus une spécialité qui honore les pâtisseries et les confiseries de la grande ville qui a su libérer les femmes de leur antique servitude.

Le gouverneur d'Estavayer jouissait autrefois du singulier privilège de manger à lui seul toutes les langues de bœufs tués à la boucherie.

A Estavayer, toujours, on chantait dans les soirées d'été, des rondes connues sous le nom de «coraoulés». L'une de ces chansons déplore le sort d'un couple pauvre. Le mari n'a trouvé chez sa femme que misère; l'épouse n'a pas rencontré plus d'aisance dans la famille de son mari. Elle lui dit: «Quand les autres mangeront, nous regarderons; quand les autres riront, nous pleurerons.»

*Quan lé-s aoutrou mèzeron nos voiterin  
Quan lé-s aoutrou riretron nos plioterin*

Alors, pour que le rire et la joie soient partout les jours de liesse populaire, les dominicains d'Estavayer, émules de saint Fortunat qui inventa pour Agnès la tarte à la crème, imaginèrent les pains d'anis, dont la recette dut arriver en droite ligne de Flavigny. Et voilà pourquoi aujourd'hui, nous avons le bonheur, à Grandson (sur territoire vaudois), à Estavayer, à Châtel-Saint-Denis, de pouvoir déguster des pains d'anis à la vieille mode du XVI<sup>e</sup> siècle.

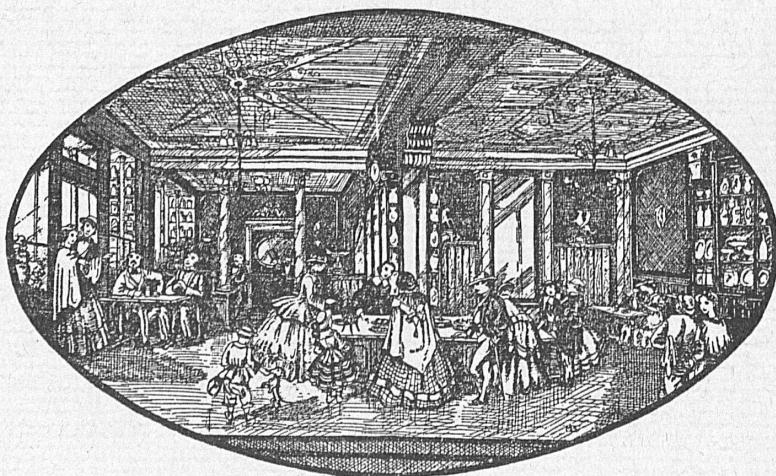
*Battre deux aufs et 200 g de sucre glace jusqu'à ce que la mousse se forme. Ajouter une cuillère à soupe d'anis et une cuillère de kirsch, puis, petit à petit, 250 g de farine. La pâte obtenue doit être lisse, pas trop ferme. Etendre au rouleau sur une planche légèrement enfarinée, sur une épaisseur de 1 cm. Découper à l'emporte-pièce et dresser les parts sur une autre planche également enfarinée. Recouvrir d'un linge et laisser reposer 24 heures. Faire cuire les pains d'anis un quart d'heure sur une plaque à gâteau beurrée, dans un four doux.*

Nos Jurassiennes ont conservé le secret d'une exquise spécialité dont l'origine remonte au temps où les princes-évêques, abandonnant Bâle, vinrent tenir cour à Porrentruy et Delémont. On la nomme «la bonne bouche».

Etendez de la pâte feuilletée sur l'épaisseur d'une pièce de 2 francs et coupez dedans à l'emporte-pièce trois galettes de 5 cm de diamètre, ceci naturellement pour chaque bonne bouche. Posez une des galettes sur une tôle mouillée; mouillez également cette galette pour y déposer l'autre dont vous aurez préalablement enlevé le milieu avec un emporte-pièce plus petit, ne laissant qu'une couronne. Garnissez ce trou de béchamel fromageuse froide, très épaisse et liée d'un œuf. Mouillez encore le tour de pâte et posez la troisième galette pleine que vous collerez bien. Dorez la surface et faites cuire 10 minutes à four chaud. La bonne bouche se sert bouillante.

Puisque nous sommes si près de Bâle, descendons la Birse pour aller à la découverte des «bruns», un petit gâteau sans prétention mais très populaire dans la grande cité rhénane, déjà si honorablement connue par ses leckerlis gingembrés.

*Mélangez 150 g de sucre, 150 g d'amandes moulues avec deux blancs d'aufs non battus. Travaillez la masse, puis incorporez 75 g de sucre glace, 100 g de chocolat en poudre ou râpé préalablement, délayé dans un peu de lait, une cuillère de café en poudre ou d'extrait de café. Pétrissez cette pâte un instant, puis laissez-la reposer au frais, à l'abri de l'air pendant 2 à 3 heures. Etendez-la au rouleau sur une surface d'un demi-centimètre. Découpez à l'emporte-pièce et dressez les bruns sur une plaque beurrée. Saupoudrez-les légèrement de sucre et mettez-les à cuire à four chaud pendant 10 minutes.*



Une confiserie zurichoise en 1859, sur la Paradeplatz

Il nous faut encore revenir aux Grisons pour faire la connaissance des «grassins», un régal qui se conserve très bien. Battez 375 g de beurre en mousse et ajoutez successivement 250 g de sucre, une pointe de couteau de sel, une demi-cuillère à café de cannelle. Travaillez le tout pendant environ un quart d'heure, puis incorporez doucement une livre de farine blanche. Abaissez ensuite cette pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur. Découpez-la en diverses formes que vous rangerez sur une plaque beurrée. Faites cuire à four moyen de 15 à 20 minutes.

Roland Staub