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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 34 (1961)

Heft: 11

Artikel: Les noix

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-775876

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

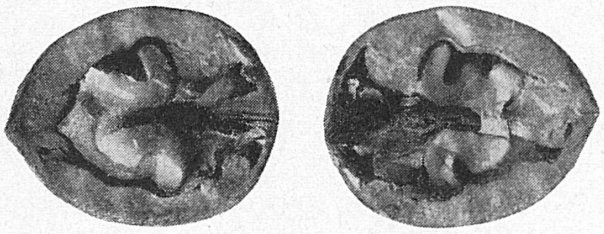
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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



LES NOIX

Dans la majestueuse allée qui conduisait au domaine des Boulaines, il y avait, à la rangette, quatre cents noyers âgés de plus d'un siècle. C'était un spectacle ravissant, assuraient les vieux qui avaient encore vu «cela». Un jour vint où les arbres, accablés de vieillesse, hachés, sciés, amoncelés en stères, furent finalement transportés à Bâle pour le compte d'un ébéniste qui s'était fait une réputation dans le «meuble rustique».
Les noyers, par leur ampleur, enjolivaient les propriétés.
Dans les rues, avant les marrons chauds que vendait un Piémontais moustachu, venait l'époque des noix. A Genève, des jeunes filles offraient ces fruits de l'automne devant les cafés où l'on servait le vin blanc qui n'était plus du moût. Les noix étaient fracturées avec entrain au maillet de buis. Le passant emportait son cornet rose.
Puis les vieux noyers disparurent. Le gel de 1956 en fit mourir des milliers en pleine campagne. Aux anciens abords des villes, où l'on allait cueillir les marguerites, les noyers étaient nombreux. Aujourd'hui, à leur place, s'élèvent des maisons locatives...
Madame la Justicière de Coppet, au XVIIIe siècle, écrivit un livre savant, depuis un demi-siècle sous vitrine au musée d'Yverdon. Depuis un demi-siècle il est ouvert à la page «Gâteau aux noix».
Les jeunes arbres, au nord des Alpes, ont résisté à tous les caprices de la nature. Adultes maintenant, ils donnent des fruits qui sont les plus belles noix que l'on puisse manger. On a retrouvé le goût de la noix. A leur tour, les savants redécouvrent que 100 g de noix ont une valeur énergétique de 700 calories.
La composition chimique de la noix est d'une richesse sans rivale. Noix fraîche: albumine 13,8%; hydrocarbure 10,7%; graisse 48%. Noix sèche: albumine 16,7%; hydrocarbure 13%; graisse 59,5%.
Depuis que le noyer est venu de Chine ou de Perse en Grèce, il y a 2400 ans, les vignerons savent que la noix fait boire. Aussi est-il de tradition, en Suisse romande, de goûter le moût frais tiré des pressoirs, en compagnie d'une corbeille de noix aux coquilles humides, à la chair fine et satinée que l'on déshabille de leur chemise amère.

Le «nion»

Les Romands qui ont encore le privilège d'avoir chez eux des presses verticales pour extraire l'huile vierge des graines de noix, mangent, avec une satisfaction non dissimulée, le «nion» qui n'est autre chose que le résidu sec obtenu après le broyage des fruits.
On trouve le «nion» scié et présenté en bâtons rectangulaires. Les enfants le sucent à la manière d'un jus de réglisse. Les maîtresses de maison s'en servent pour faire des gâteaux succulents à la mode fribourgeoise et à la façon vaudoise. Il est impossible de prétendre qu'une des deux disciplines soit supérieure à l'autre. C'est une question de goût et d'habitude.
Si l'on veut conserver tout l'arôme de la noix, il faut prendre 200 à 250 g de «nion» en poudre, les mélanger à une bonne tasse de crème et à deux cuillerées à soupe d'huile de noix. Cette pâte se met sur une plaque à gâteau (40 cm de diamètre) pour 8 tranches) foncée de pâte brisée.
L'autre méthode consiste à incorporer, à la place de crème, le «nion» dans du raisiné, qui est un concentré de jus de fruits, cuit très longtemps et vendu en bouteilles par les paysannes qui l'apportent au marché. Le meilleur raisiné est fait de raisins et de poires pelées; mais le plus souvent il est de poires et de pommes tombées que l'on cuit jusqu'à ce que le jus ait la consistance du miel.
Le «nion» améliore singulièrement la qualité des porridges et des Birchermüesli. On peut le répandre, en poudre, sur des tartines beurrées. Il entre dans la composition de multiples friandises au chocolat, du genre «crottes» ou «pralines».

Le pain aux noix

Ce plat est typiquement suisse. Il doit être né dans les vallées qui conduisent de l'Aar au Rhin par Balsthal et Waldenbourg. De là il s'est répandu sur tout le plateau alémanique. Les Vaudois l'ont connu par les Bernois.

Mélanger 3 échalotes hachées, un peu de persil et autant de thym ou de serpolet dans un demi-litre de lait frais bien crémeux. Puis mélanger 2 tasses de chapelure, 3 tasses de noix moulues, une pointe de couteau de sel et de poivre. Si toutefois on le désire, on peut ajouter 2 œufs battus. Mettre dans un plat graissé, une heure au four.

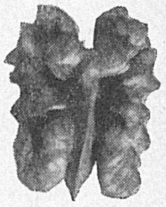
Le pain aux noix se mange chaud ou froid, avec une salade verte bien assaisonnée ou avec une sauce tomate au basilic.
Bulle et l'Engadine se sont faits une renommée par leurs gâteaux aux noix, chocolatés ou non, de très bonne conservation. Ces gâteaux sont exquis. Celui de Gruyère est peut-être plus fin, plus «pâtissier» que celui des Grisons, plus substantiel, plus «industriel». Pour les personnes qui voudraient connaître une recette de ménage, nous leur communiquons ce petit secret de St-Gall.

Ramollir au coin du feu une plaque de 200 g de beurre de table. Ajouter, tout en malaxant, 300 g de sucre blanc. Ceci fait, battre 8 jaunes d'œufs que l'on mêle à une livre de noix moulues. Battre le tout avec vigueur. Parfumer avec un zeste de citron. Le blancs d'œufs seront battus en neige avant d'être incorporés à la masse. Verser dans un moule beurré. Cuire à four moyen une demi-heure. Démouler après refroidissement. Décorer avec parties et noix et crème fouettée.

Petite confiserie

Dans l'Oberland bernois, tout au long des lacs, on peut «croquer la noix en meringue», nature, au café ou à l'anis, qui a été séchée à l'air plutôt qu'au four doux. Ce genre de confiserie est plus agréable que le nougat de noix que l'on ne fait plus guère.
Les noix chocolatées se mangent spécialement au temps de Noël et du Nouvel An. On pique dans le plat. Il faut beaucoup de courage pour savoir s'arrêter.

Piler 150 g de noix avec 150 g de sucre glace et juste assez d'eau pour faire une pâte molle que l'on façonne à la ressemblance d'une noix pleine. Faire cuire 150 g de chocolat avec 3 cuillerées d'eau, tremper les noix, les sortir pour les rouler dans du chocolat en poudre.



On trouve dans le commerce de la pâte d'amandes d'une irréprochable qualité et d'un prix très raisonnable. Il ne faut pas attendre Noël pour en faire l'emplette, car si l'on ne s'y prend à temps, on court le risque de s'entendre répondre «épuisé». On peut tout simplement façonner des boulettes de pâte d'amandes que l'on encadre de chaque côté par une demi-noix. Si l'on veut faire mieux encore, il suffira de tremper à l'aide d'une aiguille à tricoter ces petits fours dans un sirop de sucre sur le point de se caraméliser.
L'art de préparer des noix vertes confites au sucre doit être laissé au spécialiste. En revanche, on peut très bien les mettre à l'eau-de-vie, comme cela se fait à Zoug.

Le macaron des Dames de Rolle

Travailler 20 minutes 200 g de sucre avec 3 œufs entiers. Ajouter 200 g de farine et autant de cerneaux de noix et des graines d'anis. Mettre cette pâte en petits tas sur une plaque graissée. Attendre 24 heures. Cuire ensuite à feu doux jusqu'à ce que les petits pains soient dorés et croustillants. Se conserve en boîtes.

Dans certaines circonstances, plutôt que de faire, pour fourrer une tourte, la traditionnelle et universelle crème au beurre aromatisé, comme on l'emploie dans les bûches de Noël, on peut s'amuser à la préparation d'un appareil qui a un parfum de vieille Suisse.

Piler 250 g de noix avec quelques cuillerées de kirsch. Mélanger cette purée à une meringue faite avec un blanc d'œuf et 60 g de sucre glace. Mettre sur le feu et fouetter jusqu'à consistance d'une crème épaisse. Pour terminer, ajouter 150 g de beurre frais. On garnit la surface de la tourte ou de la génoise de noix en écusson.

Les liqueurs

A 45 minutes à pied de Tesserete, chef-lieu du Val Capriasca, petite et agréable station à peine distante de 7 kilomètres de Lugano, se dresse, à 728 mètres d'altitude, le couvent de Santa Maria di Bigorio, fondé en 1535. C'est derrière les murs de cette agreste et riante maison que l'on prépare encore le célèbre ratafia de noix. Evidemment, le secret monastique de fabrication est farouchement gardé. Cette liqueur est un délice. On peut toutefois, sans prétendre atteindre à la finesse, à la perfection de celle de Bigorio, réussir chez soi une préparation qui n'est pas sans mérite.

En juin ou en juillet, mais jamais plus tard, au moment où le bois de la coquille est encore herbacé, il faut prendre 10 belles noix vertes. Ajouter une pincée d'anis étoilé, 2 bâtons de cannelle, 2 clous de girofle, 100 g de cumin, 120 g de sucre candi, 1 litre d'eau-de-vie de pruneaux, 300 g de sucre blanc, 2½ décis d'eau. Une fois accomplies toutes les opérations que nécessite un ratafia, on laisse la liqueur se faire gentiment pour être consommée en plein hiver.

Pour faire le brou de noix, cette liqueur stomachique, si riche en acides tannique, galique, malique, citrique, il suffit de prendre le péricarpe charnu, sorte d'enveloppe assez épaisse de la noix, et de laisser infuser dans l'eau-de-vie.
Au Tessin, où les noyers sont vigoureux, les paysans trouvent encore moyen de tirer du tronc de l'arbre une sorte de miel. Au printemps ou à la fin de l'hiver, on pratique un trou de 10 à 12 centimètres d'où s'écoulera un liquide mucilagineux qui en s'épaississant devient une bonne mélasse sucrée.

Roland Staub

DAS EISENBAHNNETZ

Wer schreibt die Züge ins Menschengesicht?
Regen und Wind schreiben sie nicht.
Sonne und Schnee machen den Glanz
düsterer Augen nicht leuchtend und ganz.
Doch von den Herzen, leicht oder schwer,
kommen im Antlitz die Züge her.
Kummer und Angst oder heiterer Sinn
prägen die Zeichen in Wangen und Kinn.

Was aber werfen die Züge ins Land?
Netze – wie Linien in unserer Hand.
Und in die Linien aus Schienen und Stein –
wer schreibt die Wörter, die Sätze hinein?
Alle, die reisen, du oder ich,
setzen die Punkte, ziehen den Strich.
Von jedes Menschen Trauer oder Glück
bleibt ein Vermächtnis im Zuge zurück.

Wo immer wir fahren, allein und zu dritt,
fahren die Andern, die Früheren mit.
Keiner ist einsam, nicht dein, nicht mein Kind,
weil alle im Netze geborgen sind.
Und die Dörfer und Städte, Wald, Äcker und Strauch –
die Eisenbahnnetze bergen sie auch.
Selten hat einer mit Angel und Kahn
so wunderbar reichen Fischfang getan.

ALBERT EHRISMANN