

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

**Herausgeber:** Schweizerische Verkehrszentrale

**Band:** 36 (1963)

**Heft:** 7

  

**Artikel:** Pferdesportland Schweiz

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-775932>

### **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:** 04.04.2026

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

mage, ou mieux encore d'une assiette garnie de viande séchée, poivrée à vue, de jambon cru escorté de chanterelles au vinaigre adouci.

La longeole de Genève (porc et fenouil), la boucle de saucisse aux choux vaudoise (porc et choux fermentés fumés à la cheminée), la saucisse au foie de Neuchâtel, sont des mets très estimables qui amusent le palais.

Le cœur de Berne a gardé toute l'élégance de ses rues à arcades du XVI<sup>e</sup> siècle, parsemées de fontaines Renaissance. Cette ville plaisante où deux civilisations se côtoient, pleine de bonhomie, a conservé, pour le régal de ses invités, un plat qui fit florès à la cour de France au temps où Charlotte-Elisabeth de Bavière, mère du Régent, introduisit à Versailles le jambon cru.



Vignettes: Hans Fischer

La «Berner Platte», ou «plat bernois», se compose de huit sortes de viandes – pieds de porc, oreille et langue, côtelettes fumées, lard, saucisson, jambon et plate-côte – placées sur un moelleux lit de choucroute bien glissante. Quand ce plat arrive sur la table, on n'y tient plus. On part aussitôt à l'attaque de cette forteresse pour en démolir les remparts.

La potée zurichoise à base de cou de porc serait peut-être plus féminine, plus légère.

Bâle, qui succéda après les invasions à l'Augusta des Rauragues détruite, a maintenu longtemps le culte des offrandes romaines des grains grillés de froment. Depuis le Moyen Age, elle confectionne une soupe de farine grillée (Mehlsuppe) qui rétablit les fonctions intestinales dérangées par de trop longues conversations dans les brasseries.

Dans les cent cinquante vallées des Grisons, on trouve de tout, particulièrement les saucisses au foie à manger cru, des «Beinwurst», «Tiges», «Salsiz» (petits salamis des montagnes) qui s'arrosent des vins rouges de la Valtelline.

Les montagnards ont toujours été de hardis chasseurs. Lorsqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, il fallut sceller des pitons, descendre les chaînes qui soutenaient un pont suspendu sur le Trou d'Uri, permettant ainsi la communication Nord-Sud par le Gothard, le chef de l'équipe fit boire à ses hommes du sang chaud d'ours pour les encourager.

Durant la saison, l'amateur trouvera faisans, perdrix rouges, perdrix des neiges, canards en ragoût, échassiers, lièvres, sangliers, chevreuils préparés selon l'idée du chef. Cependant, supérieur à tout, trône le civet de chamois à la crème, mangé dans une salle lambrissée d'arole, quelque part en Engadine. Nous pouvons dire que les plaisirs de la table en Suisse tiennent beaucoup au respect du libre arbitre. Jamais on n'impose au convive un mode de manger qui pourrait lui plaire ou lui déplaire. L'hôte est sans cesse et partout maître de son choix.

Roland Staub

## «DON'T MISS THE SWISS»

Zürich. – Wer als Tourist in Skandinavien nicht nur das Land, sondern auch die Leute kennenlernen möchte, dem stehen die für menschenfreundliche Besucher geschaffenen Organisationen «Meet the Danes», «Sweden at Home», «Find the Finns» und «Know the Norwegians» zur Verfügung. Neuerdings kann man nun auch in der Schweiz Bekanntschaft mit welt-offenen Schweizern machen, und zwar durch Vermittlung einer neuzeitlichen Bewegung, die unter dem einladenden Motto «Don't miss the Swiss» («Verpasse die Schweizer nicht») soeben in Funktion getreten ist. Initiatorin dieser Vermittlungsaktion zwischen Fremden und Einheimischen ist die Schwedin Maud Brink, welche bereits während fünf Sommern in Stockholm durchschnittlich je 700 solche Kontakte ermöglichte, von denen sich rund 60% zu «Freundschaften auf Lebenszeit» entwickelten. Frau Brink hat ihre Tätigkeit unter dem Patronat des Verkehrsvereins Zürich im historischen Zunfthaus zur Meisen, als Gast der hier eingerichteten Stadtfiliale des Verkehrsbüros, aufgenommen. Auf die Frage nach den Erfolgsaussichten ihres uneigennütigen Unternehmens antwortete sie mit dem Ausspruch eines Journalisten, der bereits in Schweden ihre Dienste in Anspruch genommen hatte: «Die wirklichen Perlen in der Muschel des Reisens sind die Menschen. Wenn man alle Sehenswürdigkeiten einer Stadt gesehen und alles, was es zu unternehmen gibt, unternommen, aber keinen Kontakt mit den Einheimischen hergestellt hat, dann hat man das Beste verpasst»...

F. B.

## PFERDESPORTLAND SCHWEIZ

Vollblutgestüte gibt es in der Schweiz nicht. Dagegen wird in den landschaftlich romantisch-schönen Freibergen des Jura ein gutes Zugpferd gezüchtet. Jedem Pferdefreund sei besonders der Marché concours von Saignelégier (11. August) empfohlen, wo er die besten Hengste, Stuten und muntere Fohlen in grosser Zahl, originelle Bauernrennen und einen farbenprächtigen folkloristischen Umzug zu sehen bekommt. Weniger bekannt, doch tausend Jahre alt ist die Einsiedler Halbzucht. Jederzeit übernimmt der Gestütsleiter, Pater Huber, gerne eine Führung durch die barocken Marstallungen der Benediktinerabtei und lässt Stuten und Fohlen vortrablen.

Der pferdesportliche Auftrieb zeigt sich in der Schweiz grossartig. Den ganzen Sommer hindurch werden Rennen, Springkonkurrenzen, Dressurprüfungen und Militarys veranstaltet. Hauptereignis ist der offizielle Internationale Concours hippique in Genf vom 9. bis 17. November, sportlich und gesellschaftlich jeder derartigen Konkurrenz in den grössten Städten der Welt durchaus ebenbürtig.

## BERGSTEIGEN MUSS GELERNT SEIN

In der Zeit des klassischen Alpinismus vor über hundert Jahren liessen sich die besten Engländer durch patentierte Bergführer in die Geheimnisse des Gehens und Kletterns auf Schnee, Firn, Eis und im Fels instruieren. Ihre Söhne, die in Oxford und Eaton studierten, vertrauten sie ebenfalls den besten «Eisäxten» zur Schulung an. Nach einer Epoche der Führerlosen hat man sich auf die alten, bewährten Methoden besonnen und eigentliche Bergsteigerschulen ins Leben gerufen. Die bekannteste ist diejenige vom Rosenlauri im Reich des Wetterhorns und der Engelhörner. Den Unterricht erteilen bewährte Führer aus dem Oberhasli. Auch in St. Moritz und Pontresina sind solche Kletterschulen im Entstehen begriffen. Dem Rufe der Schweizerischen Verkehrszentrale folgend, die an Rousseaus «Zurück zur Natur» erinnert, erlebt das Bergsteigen trotz oder wegen der Motorisierung eine neue Blütezeit. Der Bergschulen harret da eine dankbare und verantwortungsvolle Aufgabe.