

Zeitschrift:	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
Herausgeber:	Schweizerische Verkehrszentrale
Band:	53 (1980)
Heft:	4: Châteaux et cités de la Broye = Burgen und Städtchen an der Broye = Castelli e cittadine lungo la Broye = Towns and castles on the river Broye
Artikel:	Payerne
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-773807

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: 10.08.2025

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



PAYERNE

Payerne von Norden aus einer ehemaligen Lehmgrube, Prés de Rosex, heute Schutzgebiet für Wasservögel und Wasserpflanzen. In der Stadtsilhouette vor dem Abendhimmel links der Turm der Stadt Kirche, in der Mitte der Vierungsturm der «Abbatiale» und rechts der Turm der katholischen Kirche

Payerne ripresa da nord, da una ex cava di argilla che ora costituisce il paesaggio naturale protetto di Prés de Rosex, dove nidificano uccelli acquatici e crescono piante acquatiche. La sagoma della città si staglia nel cielo serale; si riconoscono, a sinistra, la torre della chiesa parrocchiale e al centro il tiburio della chiesa abbaziale

Payerne: vue du nord depuis une ancienne glaïsière, devenue la réserve de Prés de Rosex pour oiseaux et plantes aquatiques. Dans la silhouette de la ville se détachent sur le ciel vespéral, au milieu, le clocher quadrangulaire de l'Abbatiale et, à droite, celui de l'église catholique

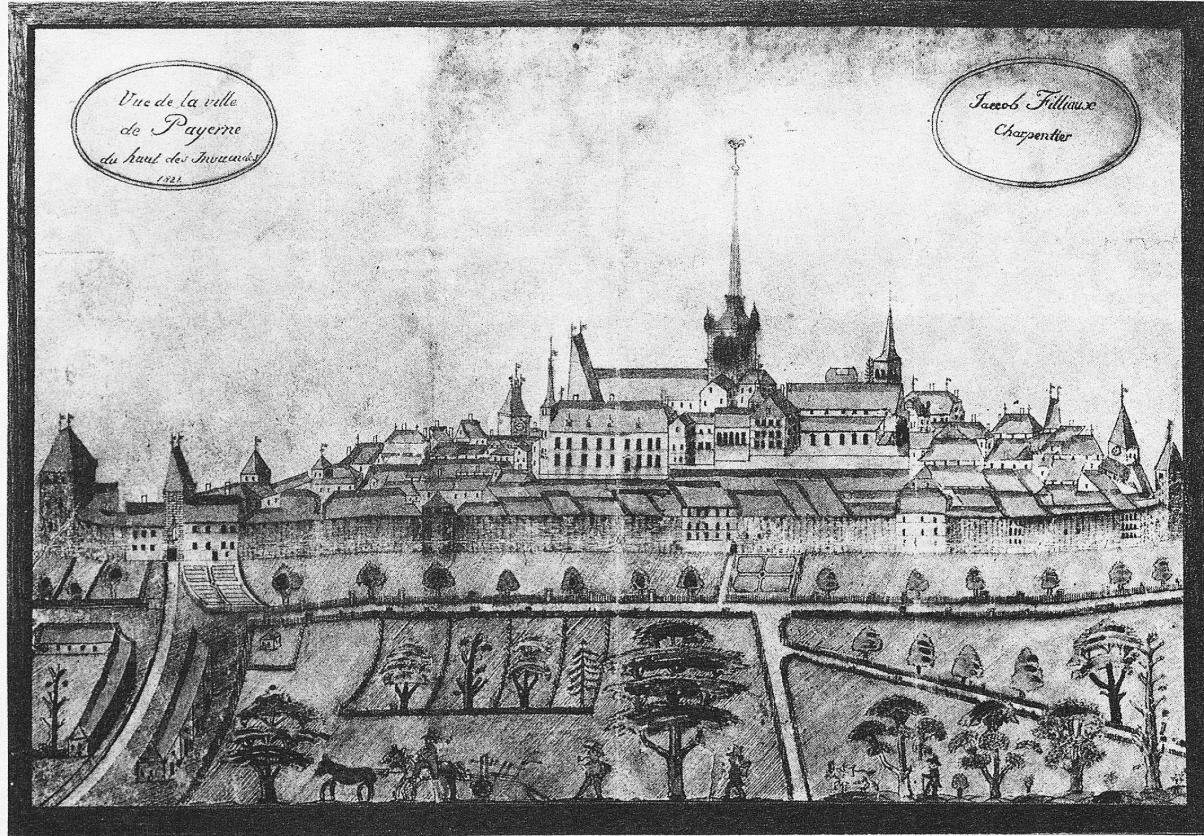
View of Payerne from the Prés de Rosex in the north, formerly a claypit, now a nature reserve for waterbirds and aquatic plants. In the evening skyline of Payerne the tower of the town church can be seen on the left, the square tower of the abbey church in the centre and the spire of the Catholic church on the right

Payerne von Süden. Auf der naiven Zeichnung eines Zimmermanns ist noch die Stadtbefestigung zu sehen, wie sie im 16. Jahrhundert errichtet wurde: 8 Türme, 3 Stadttore, 1250 m Mauer. Nur einige Türme und Mauerreste sind erhalten. Wo im Vordergrund sich Gärten ausbreiten, steht heute der Bahnhof. Musée Jomini

Payerne vue du sud. Ce dessin naïf d'un charpentier montre l'enceinte fortifiée érigée au XVI^e siècle: 8 tours, 3 portes de ville, 1250 mètres de murailles. Seules subsistent quelques tours et des ruines de murs. A la place des jardins, au premier plan, se trouve aujourd'hui la gare

Payerne vista da sud. Sul disegno naïf, dovuto ad un carpentiere, è raffigurata la fortificazione della città eretta nel XVI secolo: 8 torri, 3 porte d'accesso alla città, 1250 m di mura. Sono state conservate solo alcune torri e i resti del muro. In primo piano, dove si adagiano i giardini, ora sorge la stazione

Payerne from the south. The town fortifications are shown in this drawing made by a carpenter as they were in the 16th century: eight towers, three town gates, 1250 metres of wall. Today only a few towers and remnants of the wall remain. The railway station has replaced the gardens in the foreground



29

Saucisses, galettes et vin de Lavaux

Dans la vallée de la Broye, la Gastronomie joue un grand rôle. On trouve au seuil des cafés et des restaurants des écrits annonçant: «Vendredi dès 10 heures: pieds de porc» ou «Samedi: tête de veau». Les cartes des mets présentent les spécialités locales, telles que le «saucisson vaudois» fumé qui, s'il est plus grand et enveloppé de boyau de porc, se nomme «boutefas». Servi avec des poireaux, il devient le «papet vaudois». On peut aussi déguster la «saucisse aux choux», le «museau de porc à la mode de Payerne» ou la «croûte aux champignons». Très appréciée aussi est la saucisse grillée vaudoise «au mètre». Quant aux pâtisseries, citons le «taillé aux greubons» (une galette au lard sucré), le gâteau payernois et une galette à la crème dite «salée sucrée».

En temps de carnaval, les gourmets se régalaient de «brandons». Au Moyen Age, vers la fin de l'hiver, on allumait au milieu du village un immense brasier pour que chacun puisse emporter chez soi des brandons encore brûlants, dont on disait qu'ils préservait des épidémies et de la famine. Cette coutume s'est muée au cours des années en fête joyeuse où l'on danse, festoie et mange à satiété. Des montagnes de saucisses, de «cochonnailles», comme aussi de la viande bouillie et des tripes, garnissent les tables, accompagnées de haricots au lard, de salade de pommes de terre et de purée de

poireaux. Les petits gâteaux ne sont pas moins abondants: les «merveilles» croquantes et légères et, naturellement, les galettes. Le tout est copieusement arrosé de vin.

Quant au vin, il mûrit à une cinquantaine de kilomètres au sud de Payerne, sur les coteaux de Lavaux. La commune de Payerne y possède depuis plus de quatre siècles treize hectares de vignobles, répartis entre les parcelles de Bertholod (Lutry), Montagny, Belletaz, Grandchamp, Treize Vents et Grandvaux. Sept familles de vigneronnes y soignent les vignes, entre autres la famille Degras, qui est au service de la commune depuis 1545, date de l'achat du «domaine Bertholod». La production moyenne est de 130 000 litres par an. Elle est conservée dans de gigantesques tonneaux de bois dans la Cave communale, sous les murs du complexe architectural de l'Abbatiale. «On va changer d'église», disent les paroissiens qui sortent de l'office religieux pour aller se désaltérer à l'étage au-dessous. Le dernier dimanche de février, à 14 heures, a lieu une vente de vins aux enchères dans la «Pinte communale». On y vend à l'encan 45 000 litres – des vins très appréciés aussi en Suisse alémanique.

Les clients de certains cafés de Payerne demandent du Montagny. Faites comme eux: commandez d'abord «deux décis du commun». La seconde tournée est ensuite une question d'honneur.



Zeichnungen des Moudoner Künstlers Edouard D. Turrian (1869–1906).
Dessins de l'artiste moudonnois Edouard D. Turrian / Disegni dell'artista
Edouard D. Turrian di Moudon / Drawings by Edouard D. Turrian of Moudon

In Payerne gibt es über 30 «Pinten», Cafés und Restaurants / Payerne compte 31 plus de 30 «pintes», cafés et restaurants / A Payerne si contano oltre 30 «bettole», caffè e ristoranti / Payerne boasts over thirty taverns, cafés and restaurants

Würste, Fladen und Lavaux

Im Broyetal wird die Gastronomie grossgeschrieben. Vor den Cafés und Restaurants locken Tafeln mit «Vendredi dès 10 heures pieds de porc» und «Samedi tête de veau». Auf den Speisekarten figurieren lokale Spezialitäten wie geräucherte «Saucissons vaudois», die, in etwas grösserer Ausführung in Schweinsdarm hergestellt, «Boutefas» genannt werden. Dazu serviert man ein Lauchgemüse «Papet vaudois». Oder versuchen Sie «Saucisse au chou» (mit Kabis), «Museau de porc (Schweinsschnörrli) à la mode de Payerne» oder «Crûte aux champignons». Bekannt sind ebenfalls die Waadtländer Bratwürste «am Meter». Auch die Bäckereien halten ihr typisches Gebäck feil: «Taillé aux greubons» (süßer Speckfladen), «Gâteau payernois» und der süsse Rahmfladen, der komischerweise «Salée sucrée» heisst. Zu einem Fest der Gaumenfreude wird die «Brandons» zur Fasnachtszeit. Im Mittelalter wurde um die Vorfrühlingszeit mitten im Dorf ein riesiges Feuer entfacht, damit jeder Bewohner brennende Holzscheite (brandons) zum Schutz vor Epidemien und Hungersnöten nach Hause tragen konnte. Aus diesem Brauch entwickelte sich später ein fröhliches Fest, an dem getanzt, gefeiert und natürlich auch gegessen wird. Berge von Würsten, sogenannte «Cochonailles», wie Schinken und Schweinfüsse, aber auch Siedfleisch und Kutteln kommen auf den Tisch – begleitet von Bohnen mit Speck, Kartoffelsalat und Lauchgemüse mit Kartoffeln. Auch an Küchlein wird nicht gespart. Da gibt es

die leichten «Merveilles», ähnlich den Fastnachtschüechli in der deutschen Schweiz, und natürlich die Fladen. Zum Mahle fliesst tüchtig Wein.

Apropos Wein: die «einheimischen» Weine wachsen rund fünfzig Kilometer von Payerne entfernt: im Lavaux. Seit über vier Jahrhunderten besitzt die Gemeinde Payerne 13 Hektaren Rebland, aufgeteilt in die Parzellen Bertholod (Lutry), Montagny, Belletaz, Grandchamp, Treize Vents und Grandvaux. Sieben Weinbauernfamilien pflegen die Rebberge im Lavaux. Die Familie Degras steht seit 1545, dem Kauf der «Domaine Bertholod», in Payernes Diensten. Durchschnittlich werden im Jahr 130 000 Liter Wein produziert. Sie lagern in riesigen Holzfässern im Stadtkeller, im Gebäudekomplex der Abteiküche. «On va changer d'église», sagen die Einheimischen, wenn sie von der Messe zu einem Tropfen in den Stadtkeller hinuntersteigen. Am letzten Samstag im Februar findet eine Weinversteigerung statt, und dies um zwei Uhr nachmittags in der «Pinte communale». Umgesetzt werden jeweils 45 000 Liter – die Weine sind übrigens auch bei den Deutschschweizern sehr beliebt.

Einige Cafés von Payerne schenken den Montagny aus. Tun Sie es den Einheimischen gleich und bestellen Sie erst einmal «deux décis du commun» – die zweite Runde ist Ehrensache. *fi*
Einige Rezepte siehe Seite 52





32

Stadteingänge von Payerne – die Stadttore sind im letzten Jahrhundert geschleift worden.

32 Auf der Ostseite die «Promenade», dominiert vom Turm der «Abbatiale» mit der Krone um den Spitzhelm.

33 Im Westen die Broyebrücke, die in die Vorstadt Vuary führt. Das Café am Brückenkopf heißt sinnigerweise «Au petit Bâle»

Entrées de ville à Payerne – les portes de ville ont été rasées au siècle passé.

32 A l'est, la «Promenade» que domine le clocher de l'Abbatiale, orné d'une couronne qui ceinture la flèche.

33 A l'ouest, le pont de la Broye qui relie le faubourg de Vuary. Le café à l'angle du pont se nomme ingénieusement «Au petit Bâle»



33

Vie d'accesso alla cittadina di Payerne: le porte furono smantellate il secolo scorso.

32 Nella parte orientale si allunga la «Promenade», sulla quale domina la torre della chiesa abbaziale con la corona e la cupola a punta.

33 A ovest sorge il ponte sulla Broye che conduce al sobborgo di Vuary. È significativo il nome del caffè in testa al ponte: «Au petit Bâle»

Entrances to Payerne—the town gates were demolished in the nineteenth century.

32 In the east the "Promenade" is dominated by the central tower of the abbey church, which has a crown around the base of its spire.

33 In the west the Broye Bridge leads into the Vuary quarter. The café beside the bridge is called "Au petit Bâle" (Little Basle)

◀ Grand-Rue



Payerne denkt weiträumig und europäisch: Am Stadthaus erinnert eine Tafel, dass man zum Kranz der europäischen Gemeinden zählt (35). Im Sockel des Denkmals für General Jomini (vor der modernen Fassade des Stadthauses) sind die Namen napoleonischer Schlachten verewigt, an denen dieser Sohn Payernes beteiligt war (36), und von der Meerenge der Dardanellen träumt der kleine Zeitungsladen an der Grand-Rue (37). Im Hotel de l'Ours, das inzwischen abgebrochen wurde, war Goethe abgestiegen, und man zeigte das Zimmer, in dem Napoleon übernachtete

Payerne vit dans une vaste perspective européenne: à l'Hôtel de Ville un panneau rappelle que la commune fait partie des «Communes d'Europe» (35). Sur le socle du monument au général Jomini (devant la façade moderne de l'Hôtel de Ville) sont gravés les noms des victoires napoléoniennes auxquelles ce citoyen de Payerne a pris part (36); quant au petit marchand de journaux dans la Grand-Rue, il rêve du «Détroit des Dardanelles» (37). L'Hôtel de l'Ours, aujourd'hui démolî, a hébergé Goethe; on y montrait aussi la chambre où Napoléon avait passé la nuit

Ampie vedute e pensiero europeistico sono di casa a Payerne: una tavoletta sul municipio rammenta che essa fa parte dell'anello dei comuni europei (35). Sul piedestallo del monumento al Generale Jomini (davanti alla moderna facciata del municipio) sono immortalati i nomi delle battaglie napoleoniche alle quali partecipò questo figlio di Payerne (36), mentre la piccola edicola della Grand-Rue si riferisce esplicitamente allo Stretto dei Dardanelli (37). Nell'Hôtel de l'Ours, che nel frattempo è stato demolito, aveva soggiornato Goethe; ai visitatori veniva pure mostrata la camera nella quale aveva pernottato Napoleone

Payerne is European in its thinking. A sign on the town hall recalls that it belongs to the communes of Europe (35). The base of the monument to General Jomini (in front of the modern facade of the town hall) bears the names of Napoleonic battles in which this native of Payerne took part (36), while the little newspaper shop in the Grand-Rue dreams of the Dardanelles (37). Goethe had stayed in the Hôtel de l'Ours, which has since been demolished, and visitors were also shown the room in which Napoleon had slept

COMMUNE
D'EUROPE

35

36



37





38 39 ▶

Nur ein Schritt von der belebten Grand-Rue (38), und man fühlt sich ins Mittelalter versetzt (39: Rue des Blanchisseuses)

A deux pas de la Grand-Rue très animée (38), on se trouve transporté dans le calme d'antan (39: rue des Blanchisseuses)

A pochi passi dalla Grand-Rue piena di animazione (38) ci si ritrova in un'atmosfera medievale (39: Rue des Blanchisseuses)

One step away from the busy Grand-Rue (38), and the visitor feels himself transported back into the Middle Ages (39: Rue des Blanchisseuses)





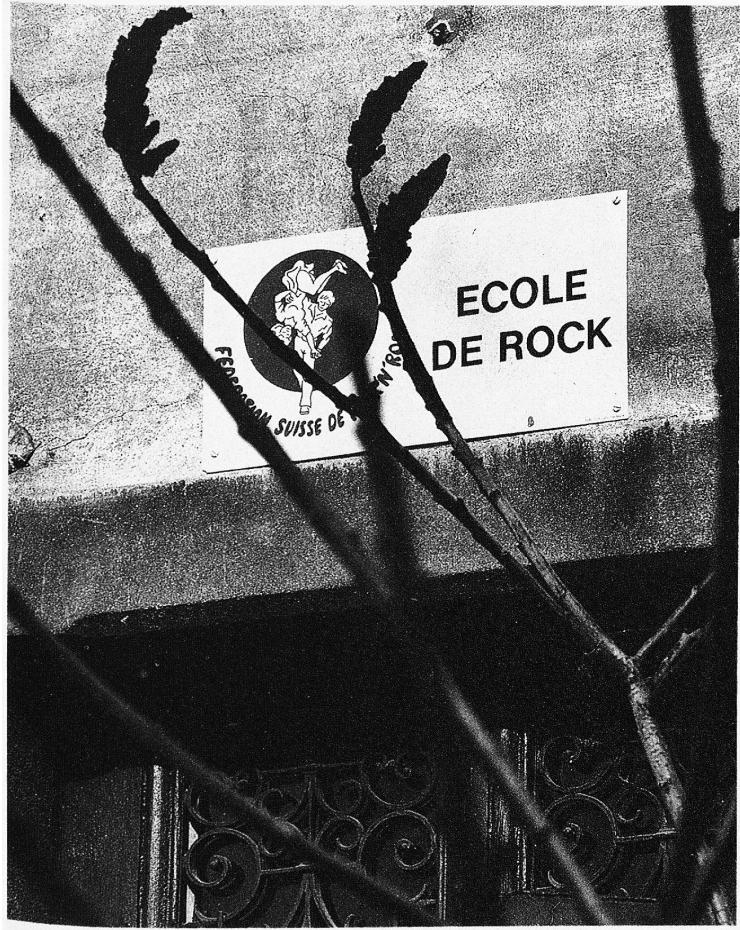
40

Das mächtige Stall- und Scheunengebäude eines Viehhändlers erinnert daran, dass Payerne ein landwirtschaftliches Zentrum ist und hier einer der grössten Viehmärkte des Landes abgehalten wird (er hat heute an Bedeutung verloren)

L'énorme complexe d'écuries et de granges d'un marchand de bestiaux rappelle que Payerne est un centre agricole où se tient un des plus grands marchés de bétail du pays (dont l'importance a aujourd'hui diminué)

L'imponente edificio che ospita la stalla e il fienile di un commerciante di bestiame rammenta che Payerne è un centro agricolo, dove si svolge uno dei più grandi mercati di bestiame del paese (oggigiorno esso ha perso parte della sua importanza)

The huge barn and stable building of a cattle dealer reminds us that Payerne is an agricultural centre and that one of the country's biggest cattle markets takes place here, even though it has lost some of its importance in recent years



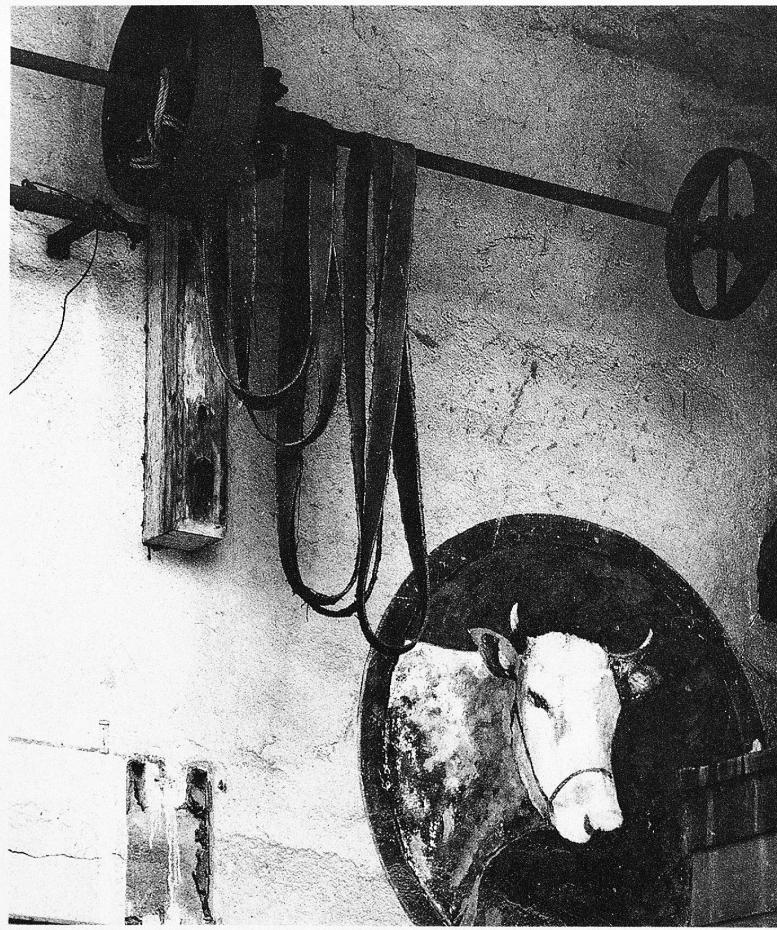
41

Ländliches und Städtisches bunt gemischt – das macht den Reiz der Ortschaft aus

La ville et la campagne se mêlent, ce qui fait le charme de Payerne

Il fascino della località deriva dal sovrapporsi di caratteristiche paesane e di tratti cittadini

The lively blend of town and country elements is one of the charms of Payerne



42



37



44

44 Charakteristisch sind die gewaltigen Scheunendächer auf der Rückseite der Grand-Rue. Sie dienten zum Teil zum Trocknen von Tabakblättern. Seit 1719, als die Herren von Bern das Rauchverbot aufhoben, wurde die Broyegegend zum Hauptanbaugebiet für Tabak in der Schweiz.

45 Die Tour de Barraux, einer der drei noch erhaltenen Türme der Stadtbefestigung, mit einem Stückchen Wehrgang – in etwas allzu romantischem Zustand

44 Les immenses toits de granges à l'arrière de la Grand-Rue sont typiques. Ils servaient parfois au séchage des feuilles de tabac. A partir de 1719, lorsque Leurs Excellences de Berne abolirent l'interdiction de fumer, la vallée de la Broye devint la plus grande région suisse de culture du tabac.

45 La tour de Barraux, une des tours d'enceinte qui subsistent encore, avec un fragment du chemin de ronde... dans un état par trop pittoresque



45

44 Gli imponenti tetti dei fienili sul lato posteriore della Grand-Rue sono una caratteristica della cittadina. In parte essi servivano da essicatoi delle foglie di tabacco. A decorrere dal 1719, allorchè i signori di Berna abrogarono il divieto di fumare, la regione della Broye divenne la principale zona di coltivazione del tabacco in Svizzera.

45 La Tour de Barraux, una delle torri tuttora conservate della cinta muraria della città, con una parte del cammino di ronda dall'aspetto in verità un po' troppo romantico

44 The big barn roofs to the rear of Grand-Rue are a characteristic feature of the town. Many of them were once used for drying tobacco leaves. From 1719 onwards, when the authorities in Berne raised the ban on smoking, the Broye region became Switzerland's principal tobacco-growing area.

45 The Tour de Barraux, one of the remaining towers of the town fortifications, with a piece of the roofed gallery for defenders—now in a rather dilapidated state



46

*Am Gestade der Broye
Sur la rive de la Broye*



47

*In riva alla Broye
On the banks of the Broye*

Payerne, patrie d'une reine et d'un général

On dit que c'est Publius Graccius Paternus, rejeton d'une famille helvético-romaine d'Avenches, qui a donné son nom à Payerne. Mais c'est le souvenir de la reine Berthe, épouse d'un roi burgonde, qui est resté vivant grâce à sa bienfaisance. Un monument funéraire lui est consacré dans l'Eglise paroissiale; à la périphérie de la ville, le Café Berthe évoque sa mémoire de même que, dans le Lavaux, le vignoble Bertholod qui appartient à la commune de Payerne. Enfin, lorsque les vieux Payernois rappellent le «bon vieux temps», ils ont coutume de dire que «ce n'est plus le temps où la reine Berthe filait». Mais la commune de Payerne est fière aussi d'une autre célébrité: le général Henri Jomini, stratège et même «devin» de Napoléon, qui est aussi l'auteur d'ouvrages d'histoire et de science militaires. Payerne lui a élevé un monument à l'entrée de la ville et lui a consacré un musée à côté de l'Abbatiale.

Nombreux sont les amateurs d'art qui s'arrêtent à Payerne, petite ville à mi-chemin entre Lausanne et Berne et entre Fribourg et Yverdon, pour y visiter l'Abbatiale, qui date du XI^e siècle. C'est un magnifique exemple de l'architecture inspirée par l'abbaye de Cluny. Elle a été réouverte solennellement après l'achèvement des longs travaux de restauration entrepris à l'occasion de son millénaire en 1963. D'admirables fresques représentent la Pietà, la Trinité, saint Sébastien. Quand les rayons du soleil passent à travers les vitraux, le sanctuaire à trois nefs resplendit comme de l'or. L'Abbatiale offre aussi un cadre prestigieux aux concerts que l'on y donne en été.

Le billet d'entrée donne droit à une visite guidée de l'église et permet de voir aussi les expositions temporaires. Dans la salle capitulaire, divers documents renseignent le visiteur sur «les églises romanes de la Suisse romande et centrale». Une porte, dans l'église, ouvre sur la «Salle Aimée Rapin», une concitoyenne que les Payernois vénèrent. Née sans bras, cette artiste a peint avec ses pieds des pastels et des tableaux à l'huile remarquables. Au Musée Jomini sont exposés des documents et des témoignages évoquant la vie du général et l'œuvre du théoricien militaire. Horaires de visite: de 9 à 12 heures et de 14 à 18 heures en semaine, et de 11 heures à 12 h 30 et de 14 à 18 heures le dimanche.

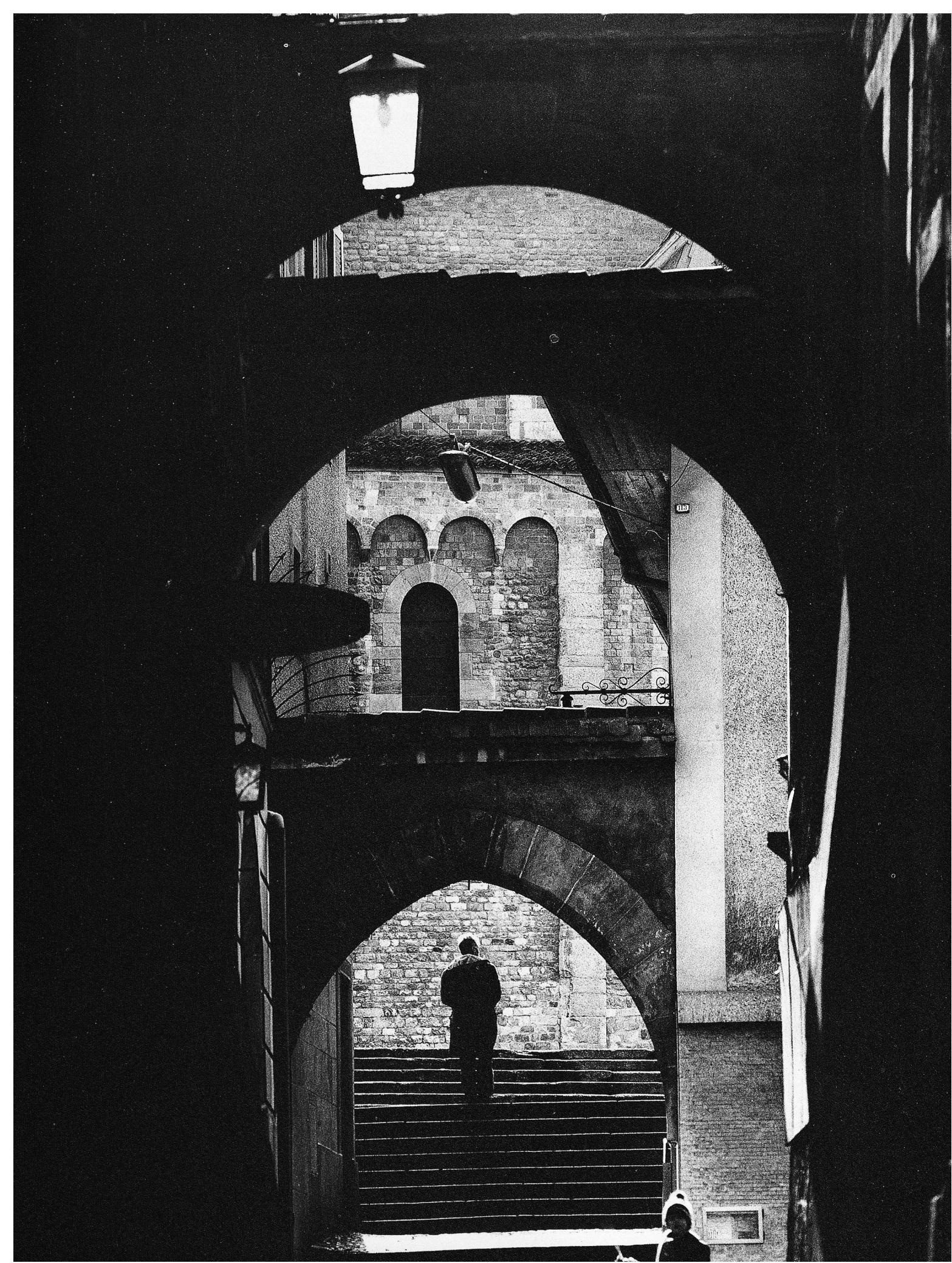


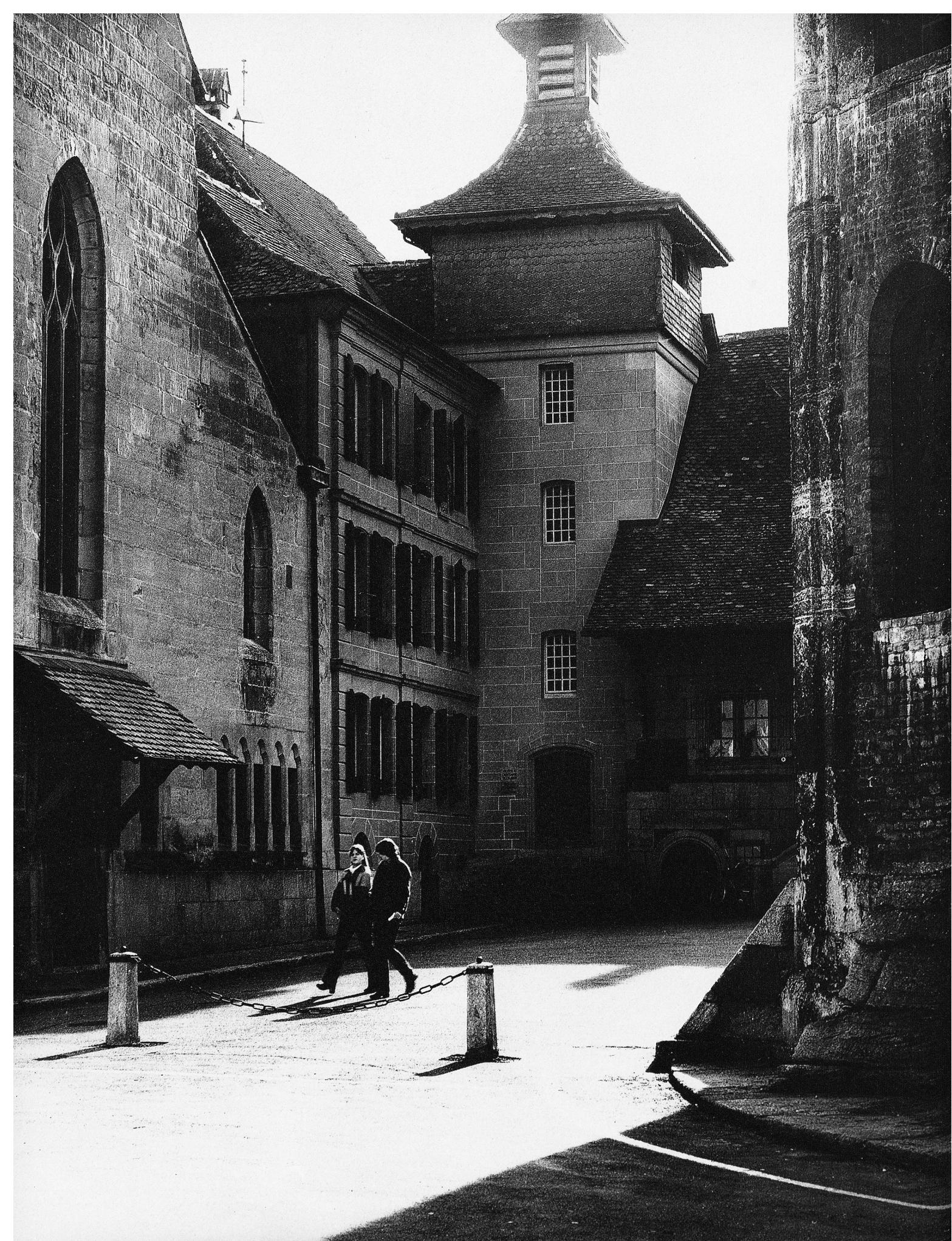
Wir nähern uns der Hauptsache: der «Abbatiale», der Abteikirche in erhöhter Lage inmitten des Städtchens

On approche du principal édifice: l'Abbatiale, sur une hauteur au cœur de la ville

Ci avviciniamo alla costruzione più importante: la chiesa abbaziale che sorge in posizione elevata al centro della cittadina

Approaching the chief landmark: the abbey church, which stands in a slightly elevated position near the town centre





Die Schlacht von Bautzen (20./21. Mai 1813), Panorama mit Zinnsoldaten im Musée Jomini.

Antoine-Henri Jomini, am 6. März 1779 in Payerne geboren, tritt mit 26 Jahren in die Grande Armée Napoleons ein, wo er es als Generalstabsoffizier innert 5 Jahren zum Brigadegeneral bringt. Als nach der Schlacht von Bautzen, in der er sich ausgezeichnet hatte, die erwünschte Beförderung ausbleibt, wechselt er die Front und tritt in den Dienst des Zaren Alexander I. von Russland, ist an den Schlachten von Dresden und Leipzig beteiligt, jetzt auf der Seite der Alliierten gegen Napoleon. Am Wiener Kongress wirkt er als Berater des Zaren. Internationales Ansehen, das auch heute noch nicht ganz verblasst ist, erwarb er sich durch seine militärtheoretischen Schriften, in denen er als einer der ersten die Regeln der Kriegsführung und ihre vielseitigen politischen, strategischen, taktischen, logistischen und technischen Aspekte erforscht

La battaglia di Bautzen (20/21 maggio 1813), panorama con soldatini di stagno nel Musée Jomini.

Antoine-Henri Jomini, nato il 6 marzo 1779 a Payerne, entrò a 26 anni nella Grande Armée di Napoleone e in capo a cinque anni salì dal grado di ufficiale di stato maggiore a quello di generale di brigata

La bataille de Bautzen (20/21 mai 1813), panorama garni de soldats d'étain, au Musée Jomini.

Antoine-Henri Jomini, né le 6 mars 1779 à Payerne, fut enrôlé à 26 ans dans la Grande Armée de Napoléon et y passa en cinq ans du grade d'officier d'état-major à celui de général de brigade. N'ayant pas reçu d'avancement après la bataille de Bautzen où il s'était distingué, il changea de front et se mit au service du tsar Alexandre I^{er} de Russie; il prit part aux batailles de Dresde et de Leipzig, mais cette fois du côté des Alliés contre Napoléon. Il fut au Congrès de Vienne le conseiller du tsar. Il acquit une renommée internationale, qui même aujourd'hui n'est pas tout à fait oubliée, par des écrits de théorie militaire où il fut un des premiers à étudier les règles de la conduite de la guerre et à explorer les divers aspects: politique, stratégique, tactique, logistique et technique

The Battle of Bautzen (May 20 and 21, 1813), a panorama with tin soldiers in the Musée Jomini.

Antoine-Henri Jomini, born in Payerne on March 6, 1779, joined Napoleon's Grande Armée at 26 and within five years was a Brigadier-General on the General Staff



51

Payerne: Stadt einer Königin und eines Generals

Publius Graccius Paternus, Spross einer helvetisch-römischen Familie aus Aventicum, soll dem heutigen Payerne seinen Namen gegeben haben. Lebendiger erhalten ist jedoch das Andenken an Bertha, die Gemahlin eines Burgunderkönigs, die als Wohltäterin in die Geschichte einging. In der Pfarrkirche ist sie in einem Grabdenkmal verewigt, am Stadtrand steht das Café Berthe, die Rebparzelle Bertholod im Lavaux, deren Eigentümerin Payerne ist, wurde nach ihr benannt, und wenn alte «Payerner» früherer Zeiten gedenken, so sagen sie: «Ce n'est plus le temps où Berthe filait...» Eine zweite

Gestalt, auf die jedermann stolz ist, heißt Henri Jomini, Strateg und, so sagt man, auch Wahrsager von Napoleon sowie Verfasser von Militärschriften. Ihm ist ein Standbild vor dem Stadteingang und ein Museum neben der «Abbatiale» gewidmet.

Die Stadt Payerne, auf halbem Weg von Bern nach Lausanne oder von Freiburg nach Yverdon, suchen Kunstfreunde wegen ihrer «Abbatiale», der Abtei aus dem 11. Jahrhundert, auf. Es ist dies ein ausdrucksvolles Beispiel der von der Abtei Cluny inspirierten Architektur. 1963, im Rahmen der Jahrtausendfeier, wurde die Kirche nach lang-

50 ▲ Bauwerke ganz verschiedener Epochen reihen sich harmonisch um die Place du Tribunal, den kleinen Platz zwischen «Abbatiale» und Stadtkirche: Dem romanischen Chor der Abteikirche (rechts) steht die gotische Fassade der Stadtkirche, erbaut 13. bis 14. Jahrhundert, gegenüber. Den südlichen Abschluss bildet das Tribunal, ein ins Mittelalter zurückreichender, 1572 umgestalteter, ursprünglich zum Kloster gehörender Bau. Zwischen Tribunal und der Maison du Régent von 1728 erhebt sich ein Treppenturm mit Laternenhelm aus der 2. Hälfte des 16. Jahrhunderts

Costruzioni di svariate epoche si allineano in modo armonioso attorno alla Place du Tribunal, la piccola piazza fra la chiesa abbaziale e la chiesa parrocchiale

Des bâtiments de différentes époques s'alignent harmonieusement autour de la place du Tribunal, une petite place entre l'Abbatiale et l'Eglise paroissiale: en face du chœur de l'Abbatiale, à droite, la façade gothique de l'Eglise paroissiale bâtie aux XIII^e et XIV^e siècles. La place est fermée au sud par le Tribunal, qui était à l'origine un bâtiment conventuel médiéval et fut transformé en 1572. Entre le Tribunal et la Maison du Régent de 1728 se dresse une tour d'escalier couronnée d'un clochetton pyramidal de la seconde moitié du XVI^e siècle

Buildings of widely differing epochs form a harmonious unity around the Place du Tribunal, a small square between the abbey church and the town church



52

jährigen Restaurierungsarbeiten wieder feierlich eingeweiht. Vorzügliche Wandfresken zeigen die Pietà, die Dreifaltigkeit, den heiligen Sebastian. Bei einfallendem Sonnenlicht erstrahlt der dreischiffige Innenraum in reinem Golde. Ein wundervoller Rahmen auch für die im Sommer stattfindenden Konzerte.

Der Eintrittspreis berechtigt zu einer Führung durch die Kirche sowie zur Besichtigung von Sonderausstellungen. Im Kapitelsaal wird der Besucher auf anschauliche Weise mit dem Thema «Romanische Kirchen in der welschen und in der Zentralschweiz» vertraut gemacht. Von der Kirche führt eine Tür zur «Salle Aimée Rapin», einer hochverehrten Bürgerin von Payerne. Die Künstlerin wurde ohne Arme geboren und malte ihre Pastellzeichnungen und Ölbilder mit den Füßen. Das «Musée Jomini» zeigt Dokumente und Zeugnisse aus dem Leben des Generals und Militärtheoretikers. Geöffnet sind die Sehenswürdigkeiten an Werktagen von 9–12 und 14–18 Uhr, an Sonntagen von 11.00–12.30 und 14–18 Uhr.

Viel Betrieb herrscht auf der Grand-Rue, der Hauptader des Städ-

chens. Hier findet das kommerzielle Leben statt. Laden reiht sich an Laden, die Schaufenster der Metzgereien überborden von Saucisses aller Größen und Formen. Wir befinden uns im Land der Würste! Bistros stehen neben Restaurants. Von den Bürgerhäusern sticht eine Gruppe von Arkaden heraus, die an die Zeit der Berner Herrschaft erinnern. Auch die Verdeutschung «Peterlingen» für Payerne mahnt an jene Epoche. Schmale Seitensträsschen mit Namen wie Rue des Blanchisseuses, Rue de la Croix Blanche und Rue Montpellier führen zur Querstrasse, der Rue à Thomas. Und schon fühlt man sich aus der Stadt aufs Land versetzt. Ein Blick vom Kirchturm zeigt die Vielfalt der Schornsteine – enge, schmale, aber auch dickbäuchige, die sich über den «fumoirs» befinden, wo die Würste geräuchert werden. Von der Ringmauer haben sich noch vier Türme erhalten. Die drei Stadttore fielen, wie überall, dem Verkehr zum Opfer. 1835 erhielt das Berner Tor einen wundersamen Besuch. Es musste unterhöhlt werden, um einem einst auf dem Léman kreuzenden Dampfschiff den Weg zum Thunersee, seinem neuen Aktionsfeld, zu ermöglichen. fi



53

52 Die Südwand der Abteikirche, an die sich das Klostergeviert anschloss, von dem der Ostflügel (rechts im Bild) mit dem Kapitelsaal erhalten ist. Dieser wird auch Vendo genannt, da die Gemeinde nach der Reformation hier ihren Wein verkauft. Heute beherbergt er eine informative Schau über die Abteikirche und die romanische Baukunst der Westschweiz. Ein Modell (53) gibt den ursprünglichen Zustand der Klosteranlage wieder: mit Kreuzgang, den zwei Türmen des Westwerks und dem romanischen Vierungsturm, der im 15. Jahrhundert gotisiert und mit einem Spitzhelm versehen wurde

52 Le mur de l'Abbatiale, auquel s'appuyait le quadrilatère du couvent, dont l'aile ouest avec la salle capitulaire est conservée (à droite sur l'illustration). On nomme cette salle «Vendo» parce que la commune y vendait son vin après la Réformation. Elle abrite aujourd'hui une documentation sur l'Abbatiale et sur l'architecture romane en Suisse romande. Une maquette (53) montre l'état original du complexe monastique avec le cloître, les deux tours de la partie ouest et le clocher roman quadrangulaire, qui subit au XV^e siècle une transformation gothique et fut doté d'un bulbe avec flèche

52 Parete sud della chiesa abbaziale, che confinava con il quadrilatero del convento, del quale è rimasta l'ala orientale (a destra nella foto) con la sala del capitolo. Essa è pure denominata «Vendo», in quanto dopo la Riforma il comune vi aveva installato lo spaccio dei propri vini. Oggi giorno essa ospita un'esposizione di carattere informativo sulla chiesa abbaziale e sull'architettura romana nella Svizzera romanda. Un modello (53) illustra la forma originale del complesso monastico: si notano il chiostro, le due torri dell'ala occidentale e il tiburio romano quadrangolare, che nel XV secolo venne riattato secondo i dettami dello stile gotico e dotato di una cupola a punta

The south wall of the abbey church adjoining the old monastic precincts. Of the latter only the east wing (on the right) with the chapterhouse has survived. It is also known as the "Vendo", since the commune used to sell its wine here after the Reformation. Today it houses an instructive little exhibition about the abbey church and Romanesque architecture in Western Switzerland generally. A model (53) shows the original state of the monastery buildings: the cloisters, the two towers of the west wing and the Romanesque central tower, which was rebuilt in the Gothic style in the 15th century and was then given a spire



54

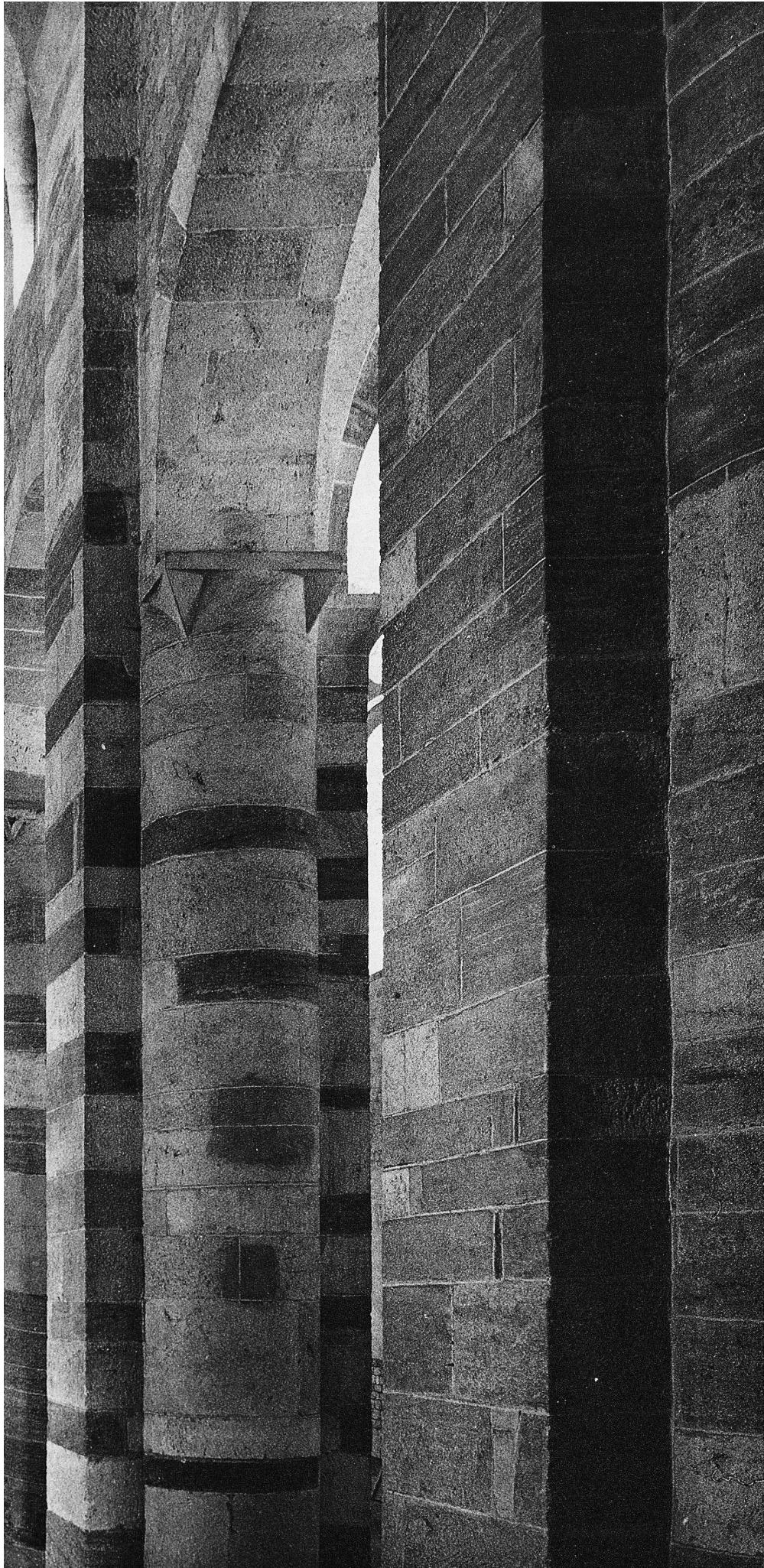
Die Chorpartie der Abteikirche mit fünf halbrund geschlossenen, gestaffelten Absiden ist rein romanisch, um 1080

Le chœur de l'Abbatiale, avec cinq absides semi-circulaires jointes, est purement roman, vers 1080

In puro stile romanico si presenta tuttora il coro della chiesa abbaziale con le cinque absidi semicircolari, compatte, in successione graduale

The choir of the abbey church, with five semicircular and staggered apses, is purely Romanesque and dates from about 1080



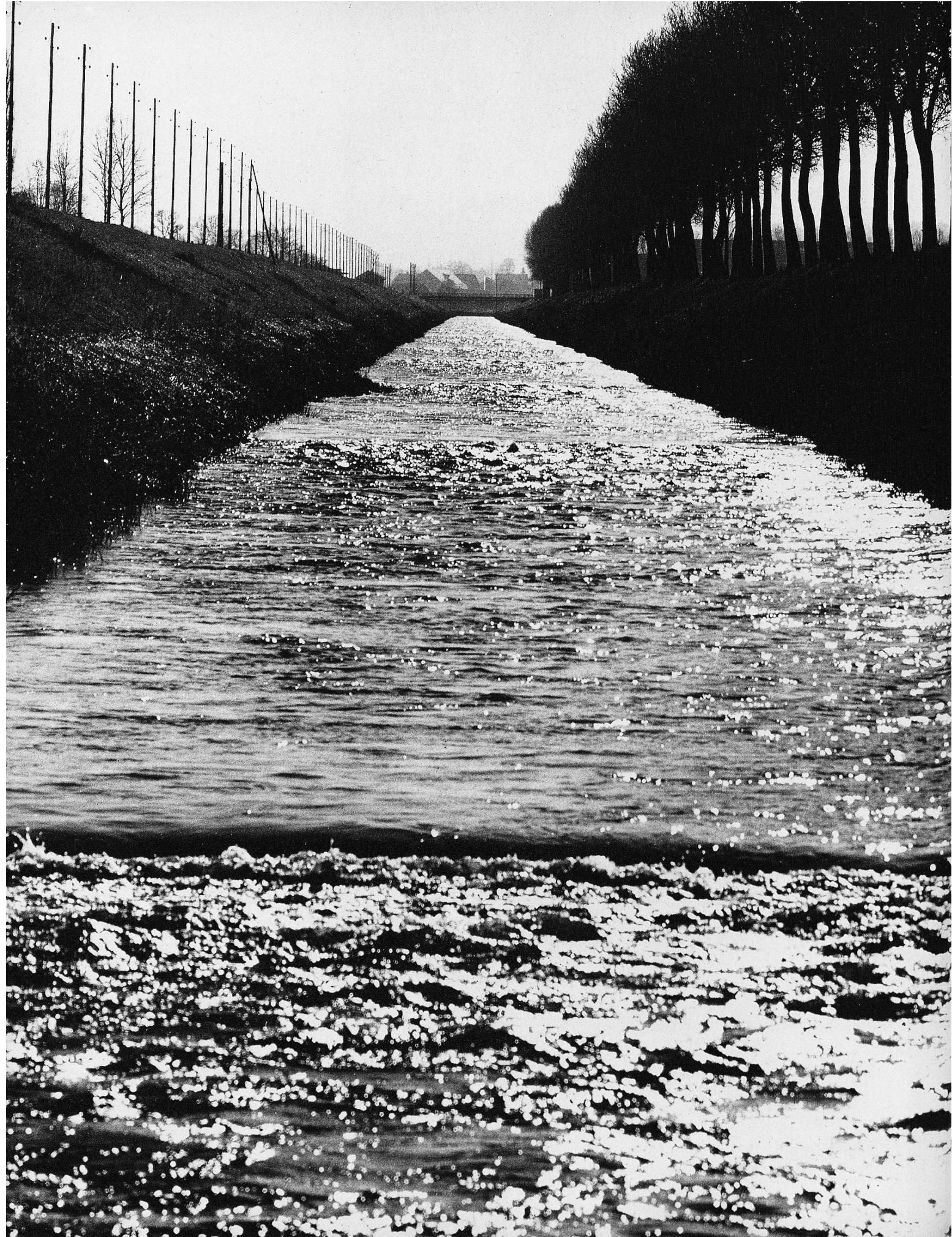


Die Abteikirche von Payerne ist neben Romainmôtier die bedeutendste romanische Klosterkirche der Schweiz. Die ins 6. Jahrhundert zurückgehende Klostergründung kam um 960 an die Abtei Cluny und wurde durch die burgundische Königin Bertha und ihre Tochter Adelheid, die Gemahlin Kaiser Ottos I., gefördert. Der heutige Bau ist im wesentlichen im 11. Jahrhundert entstanden, wurde nach der Reformation zweckentfremdet, seit dem Zweiten Weltkrieg aber systematisch restauriert. Die dreischiffige Pfeilerbasilika hat eine totale Länge von 66 m, das Querschiff eine Breite von 26 m. Das Hauptschiff ist 15 m hoch, die Turmspitze ist 63 m über dem Boden

L'Abbatiale de Payerne est, avec celle de Romainmôtier, la plus importante église monastique de Suisse. Cet établissement religieux, qui remonte au VI^e siècle, fut rattaché à l'abbaye de Cluny vers 960 et fut développé par la reine burgonde Berthe et par sa fille Adélaïde, épouse de l'empereur Othon I^r. La construction actuelle date principalement du XI^e siècle et fut détournée de sa destination après la Réforme, puis méthodiquement restaurée à partie de la Deuxième Guerre mondiale. La basilique à piliers et à trois nefs a une longueur totale de 66 m, le transept est large de 26 m. La hauteur de la nef centrale est de 15 m et celle du clocher de 63 m

Accanto a Romainmôtier, la chiesa abbaziale di Payerne è la più importante chiesa convenzionale romanesca della Svizzera. L'insediamento monastico, che risale al VI secolo, fu assegnato nel 960 all'abbazia di Cluny e venne promosso dalla regina Berta di Borgogna e da sua figlia Adelaida, consorte dell'imperatore Otto I. Gran parte dell'edificio odierno risale al secolo XI; dopo la Riforma fu destinato ad altri scopi, ma dalla Seconda Guerra mondiale in poi si è provveduto al suo restauro sistematico. La basilica a pilastri, con tre navate, ha una lunghezza complessiva di 66 m; la navata trasversale è larga 26 m. La navata principale misura 15 m di altezza e la punta della torre raggiunge i 63 m

The abbey church of Payerne is Switzerland's most important Romanesque monastery church apart from Romainmôtier. The monastery settlement goes back to the 6th century. It fell to the Abbey of Cluny about 960 and was furthered by the Burgundian Queen Berthe and her daughter Adelheid, wife of the Emperor Otto I. The building as it stands today was erected for the most part in the 11th century. It ceased to be a monastery after the Reformation but has been systematically restored since the Second World War. The three-aisled basilica has a total length of 66 metres with a transept 26 metres across, the nave is 15 metres high and the tip of the spire is 63 metres above ground level



Waadtländer Rezepte

aus dem Buch «Ächti Schwizer Chuchi» von Marianne Kaltenbach

Papet vaudois (Waadtländer Lauchgemüse)

Für 4–6 Personen	1 dl Weisswein
1 kg Gemüselaub	1 dl Bouillon
2 kleine Zwiebeln	600 g Kartoffeln
1 Essl. Butter	1 Saucisse aux chou
Salz, Pfeffer	1 Saucisse au foie oder
Speckschwarte	1 Saucisse vaudoise

Den Lauch waschen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Die gehackten Zwiebeln in Butter dünsten, den Lauch beifügen und kurz mitdämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Speckschwarte, Weisswein und Bouillon zugeben und zugedeckt 10 Minuten kochen. Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln beifügen und etwa 10 Minuten weiterkochen. Zuletzt die Würste 20 Minuten im Lauchgemüse ziehen lassen. Beim Anrichten die Speckschwarte entfernen, die Würste aus der Pfanne nehmen, kurz heiß absprühen, einstechen und auf dem Lauchgericht servieren.

Oft werden die Würste mit 1–2 kleinen Hölzchen (runde Zahnstocher) vor dem Kochen eingestochen; nach dem Garwerden zieht man sie wieder heraus. Auf diese Art rinnt der Saft während des Kochens langsam in das Lauchgemüse, und die Wurst spritzt beim Aufschneiden nicht. Manche Hausfrauen kochen die Wurst ungestochen und stecken beim Aufschneiden ein Stück Brot an die Gabel, damit ein Teil des Wurstsaftes aufgesogen wird und nicht über das Gemüse ausläuft. Auch bei der zweiten Methode spritzt die Wurst nicht beim Tranchieren.

Taillé aux greubons (Süsser Speckfladen)

Für ein grosses rechteckiges Kuchenblech	Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
500 g Mehl	½ Teel. Salz
1 Teel. Backpulver	1 Ei
250 g Grießen	2 dl Milch
1 Essl. Butter	1 Eigelb zum Bestreichen
2 Essl. Zucker	

Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben.

Die Grießen fein hacken. Butterflocken, Zucker, Zitronenschale und Salz zugeben. Das Ei in der Milch verquirilen. Alle Zutaten rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig mit der Hand auf dem Blech verteilen und gleichmässig plattdrücken (er lässt sich nicht sehr gut auswählen, deshalb muss man die Hände zu Hilfe nehmen). Den Teig mit dem Messer alle 2½–3 cm einschneiden, dabei einen Rand von etwa 2 cm stehen lassen. Mit verquirtem Eigelb bestreichen und während 30–40 Minuten bei 230° goldgelb backen. Nach dem Backen können die Streifen abgebrochen werden.

Für die salzige Variante Zucker und Zitronenschale weglassen, dafür 2 Teel. Salz nehmen. Wer selbst Speck auslassen will, kocht 1–2 ganze Äpfel mit, das gibt dem Fett einen guten Geschmack.

Salée sucrée (Süsser Rahmfladen)

Für ein Kuchenblech von 24 cm Durchmesser	1 Essl. Mehl
300 g geriebener Teig	80 g Zucker
Butter für das Blech	3 dl Rahm
	½ Teel. Zimt

Den Teig 3 mm dick auswählen. Auf einem bebutterten Blech auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teigboden mit Mehl und der Hälfte des Zuckers bestreuen. ½ dl Rahm darüber verteilen. Den restlichen Zucker und den Zimt daraufgeben. 20 Minuten bei 240° backen. Dann den restlichen Rahm über den Kuchen verteilen und 10 Minuten weiterbacken.

Vacances à la campagne

Une formule de vacances, qui en Suisse aussi a de plus en plus de succès, c'est la villégia-ture à la campagne. La région de la Broye se trouve au centre d'un énorme territoire rural où de nombreuses fermes et maisons de campagne louent des chambres ou des appartements pourvus des installations sanitaires nécessaires. On y offre souvent aussi la pension ou la demi-pension. Cette forme d'hébergement, fréquente dans d'anciennes fermes désaffectées, est particulièrement recherchée par les familles avec enfants. Il est toutefois recommandé, pour de longs séjours, de visiter au préalable la maison et ses alentours.

L'Office du tourisme de Payerne publie chaque année une brochure bilingue «Vacances à la campagne» où sont décrits, avec photo à l'appui, les logements disponibles. On peut également suivre des cours de céramique à l'atelier Bernard Dumont-Koller à Corcelles, près de Payerne, ou des cours de tissage auprès de Mme Miette Thuler à Granges-Marnand, un petit village idyllique.

Le touriste qui désire passer la nuit dans la vallée moyenne de la Broye, y trouve des hôtels avec un petit nombre de lits et peu de confort, mais à des prix modiques. Il y en a trois à Payerne, quatre à Moudon et deux à Lucens. Quant aux amateurs de camping, ils peuvent, à Moudon comme à Payerne, dresser leur tente près d'une piscine.

L'Office du tourisme de la région de la Broye se trouve à l'Hôtel de Ville de Payerne. Tél. 037 61 15 15. A Moudon, on peut se renseigner au poste de police, également à l'Hôtel de Ville.

Ferien auf dem Lande

Eine Ferienformel, die auch bei uns in der Schweiz immer mehr Anhänger findet, ist das Leben auf dem Lande. Die Broye-Region mit ihrem grossen Agrargebiet verfügt denn auch über zahlreiche Bauern- und Landhäuser, welche Zimmer oder Wohnungen mit den nötigen sanitären Einrichtungen an Gäste vermieten. Oft wird auch noch Halb- oder Vollpension offeriert. Vor allem wird diese Beherbergungsform von Familien mit Kindern gewünscht. Die meisten Unterkünfte sind in ehemaligen Bauernhöfen zu finden, wo keine Landwirtschaft mehr betrieben wird. Für einen längeren Ferienaufenthalt ist es ratsam, sich Haus und Umgebung vorher anzusehen.

Das «Office du tourisme» in Payerne gibt jedes Jahr eine zweisprachige Broschüre «Ferien auf dem Lande» heraus, in welcher alle Logis mit einem Bild illustriert und im Detail beschrieben sind. Angeboten werden auch Töpfekurse im Atelier de Céramique Bernard Dumont-Koller in Corcelles bei Payerne sowie Unterricht im Weben bei Mme Miette Thuler in Granges-Marnand, einem verträumten Bauerndorfchen.

Wer als Tourist im mittleren Broyetal übernachten möchte, der findet dort Hotels mit kleinerer Bettenzahl und weniger Komfort, dafür aber zu erschwinglichen Preisen vor. Payerne besitzt deren drei, Moudon deren vier und Lucens deren zwei. Campingfreunde können ihre Zelte in Moudon und Payerne, in beiden Fällen in Schwimmbadnähe, aufstellen.

Das Verkehrsbüro für die Region Broye befindet sich im Hôtel de Ville in Payerne. Telefon 037 61 15 15. In Moudon erhält der Tourist Auskunft bei der Stadtpolizei, ebenfalls im Hôtel de Ville.

56 ▶ Gezähmte Broye. In Zusammenhang mit der 1. Ju-ragewässerkorrektion 1868 bis 1878 wurde auch die Broyeebene zwischen Payerne und dem Murtensee, die häufig überschwemmt war, saniert. Die Broye verläuft nun in ihrem mittleren und unteren Abschnitt kanalisiert und eingedämmt

La Broye endiguée. Conjointement avec la première correction des eaux du Jura de 1868 à 1878, la plaine de la Broye entre Payerne et le lac de Morat, qui était souvent inondée, fut assainie. Le cours moyen et inférieur de la Broye est maintenant canalisé et endigué

La Broye domata. Nel quadro dei primi lavori di correzione delle acque del Giura, fra il 1868 e il 1878, venne risanata anche la pianura della Broye tra Payerne e il lago di Morat, spesso soggetta ad inondazioni. Ora, nella sua parte media e finale la Broye scorre fra gli argini sicuri del canale

The Broye tamed. In the course of the first Jura river regulation scheme carried out between 1868 and 1878 melioration work was undertaken in the plain of the Broye between Payerne and the Lake of Morat, as this area was often flooded. The Broye is now dammed and canalized in its middle and lower reaches