Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle 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: Waadtländer Rezepte aus dem Buch "Ächti Schwizer Chuchi" von Marianne Kaltenbach

Autor: Kaltenbach, Marianne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-773808

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: 01.12.2025

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

Waadtländer Rezepte

aus dem Buch «Ächti Schwizer Chuchi» von Marianne Kaltenbach

Papet vaudois (Waadtländer Lauchgemüse)

Für 4–6 Personen
1 kg Gemüselauch
2 kleine Zwiebeln
1 Essl. Butter
Salz, Pfeffer
Speckschwarte
1 dl Weisswein
1 dl Bouillon
600 g Kartoffeln
1 Saucisse aux chou
1 Saucisse au foie oder
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 abspülen, 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
500 g Mehl
1 Teel. Backpulver
250 g Grieben
1 Essl. Butter
2 Essl. Zucker
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
½ Teel. Salz
1 Ei
2 dl Milch
1 Eigelb zum Bestreichen

Mehl mit Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben.
Die Grieben fein hacken. Butterflocken, Zukker, Zitronenschale und Salz zugeben. Das Ei in der Milch verquirlen. 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 auswallen, 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 verquirltem 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
300 g geriebener Teig
Butter für das Blech
1 Essl. Mehl
80 g Zucker
3 dl Rahm
½ Teel. Zimt

Den Teig 3 mm dick auswallen. 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 villégiature 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 pourvu 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 Töpferkurse im Atelier de Céramique Bernard Dumont-Koller in Corcelles bei Payerne sowie Unterricht im Weben bei Mme Miette Thuler in Granges-Marnand, einem verträumten Bauerndörfchen.
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. Juragewässerkorrektion 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