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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 33 (1960)

Heft: 12

Artikel: Gastronomie

Autor: Staub, Roland

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-776828

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: 14.07.2025

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

Ein Sonntag der Philatelisten

In Bern, wo im Schweizerischen Postmuseum die bedeutendste Briefmarkensammlung des Landes der Allgemeinheit zugänglich ist, wird im «Bürgerhaus» schon der Samstag (3. Dezember) in den «Tag der Briefmarke», der auf den 4. Dezember fällt, miteinbezogen. Am Sonntag treffen sich die Philatelisten auch in Genf zur «Journée du Timbre», und in Luzern wird im Kunsthaus ebenfalls am 4. Dezember eine große Briefmarkenbörse abgehalten. Die Philatelisten werden also zwischen drei schönen Städten zu wählen haben.

Kunstwerke als Weihnachtsgeschenke

In der Zeit, wo jedermann mit Weihnachtseinkäufen beschäftigt ist, trachten allenthalben auch die Künstler darnach, ihre Werke als vornehme Weihnachtsgeschenke in empfehlende Erinnerung zu rufen. Da fehlt es dann nicht an abwechslungsreichen Kollektivausstellungen der einheimischen Maler und Bildhauer. In Zürich werden für diese Aktion das Helmhaus und die Hallengänge im Stadthaus reserviert. In der Kunsthalle Basel beginnt am 10. Dezember die Weihnachtsausstellung der Basler Künstler; in Genf wird die Weihnachtsschau schon am 5. Dezember eröffnet. Die Künstler von Schaffhausen zeigen ihre Werke im Museum zu Allerheiligen, diejenigen von Thun wiederum im Thunerhof, und die Galerie im «Hof» zu Wil bietet eine Auslese von «Neuer Schweizer Graphik». Über der Vielfalt dieser Darbietungen heutiger Kunst wird man aber auch die prachtvolle Gedenkschau zum 50. Todesjahr von Albert Anker nicht vergessen, die im Kunstmuseum Bern bis zum 11. Dezember zugänglich bleibt.

Adelboden eröffnet seine Kunsteisbahn

die erste derartige Anlage im Berner Oberland. Davon werden besonders die Curler ausgiebig profitieren und den ganzen Winter, bis Ostern, hundertprozentig auskosten. – Die besten Könner des internationalen Skisportes treffen sich am 8. und 9. Januar 1961, anläßlich der VII. Adelbodner Skitage. Das Programm umfaßt einen Slalom und Riesenslalom.
Aus dem Winterprogramm:
17./18. Dezember: Eröffnung der Kunsteisbahn, verbunden mit eissportlichen Darbietungen.
21./22. Januar: Skimeisterschaften des Berner Oberlandes.

1911–1961
50 Jahre Wintersport in Mürren

Am 15. Dezember 1910 erfolgte die Aufnahme des Winterbetriebs auf der Bergbahn Lauterbrunnen–Mürren. Der damals fünfzigjährige Sommerkurort Mürren stand vor dem touristischen Abenteuer, sich fortan auch als internationaler Wintersportplatz auszuzeichnen. Die Studenten von Oxford und Cambridge lieferten sich die ersten Eishockeykämpfe auf der «Palace»-Eisbahn.

Gastronomie unter dem Kaminhut. Holzschnitt aus den «Banchetti» des Cristoforo di Messisbugo, Ferrara, 1549. – Sammlung Harry Schraemli, Luzern

Gastronomie sous l'auvent de la cheminée. Xylographie tirée des «Banchetti» de Cristoforo di Messisbugo, Ferrare, 1549. – Collection Harry Schraemli, Lucerne.

Gastronomia sotto la cappa del camino: silografia dai «Banchetti» di Cristoforo di Messisbugo (Ferrara, 1549). – Collezione Harry Schraemli, Lucerna.

Eislauf und Curling eroberte die Herzen der britischen Gäste, die unter Sir Henry Lunns Führung erstmals im Winter nach Mürren fuhren. Am 26. Februar 1911 wurde der Mürren-Curlingclub gegründet, 1912 konnte der Skiclub Mürren aus der Taufe gehoben werden und 1924 war es der Kandahar-Skiclub.
Der Großanlaß der Saison 1960/61:
10. bis 12. März: XXVI. Arlberg-Kandahar-Skirennen (Abfahrt und Slalom).

GASTRONOMIE

LE FEU QUE PROMÉTHÉE NOUS DONNA

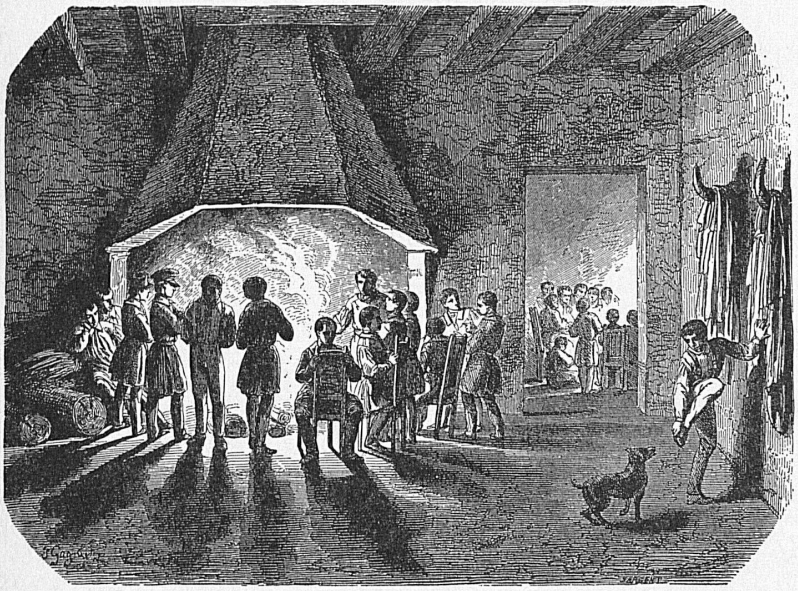
Le feu, avec ses mystères, ses rouges et ses ors, ses crépitements et les longs soupirs du bois trop vert, fascine les regards. Lorsque, dans un vieux salon, brûle lentement une bûche de chêne rose, couchée sur les chenets à tête de cuivre, l'esprit vagabonde.
Le bois qui brûle et qui flamboye, les braises incandescentes qui virent au carmin avant de s'éteindre, la tiédeur et les parfums qui s'échappent de l'âtre, ce spectacle sans cesse changeant et animé, relèvent du merveilleux. La tête et le corps apaisé, on se laisse gentiment aller aux rêveries.
On revoit les cheminées des châteaux du Moyen Age où l'on rôtissait des cerfs entiers, des sangliers que l'écuyer tranchant débitait sur des morceaux de pain lourd. On revoit les cheminées des cuisines des auberges à l'arrivée de la diligence et tout le petit monde des marmitons se relayer à la broche. Alors l'envie nous prend de revivre un instant ces moments du passé.

Gastronomy at the Fireplace, a wood cut from "Banchetti", by Cristoforo di Messisbugo, Ferrara, 1549. – Collection Harry Schraemli, Lucerne.

Là-haut sur la montagne...

C'est dans un vieux chalet de la montagne vaudoise que le confort n'a pas encore atteint, que l'on peut au mieux faire marcher le temps à l'envers. Dehors le vent fait ses caprices. Il neige. A l'intérieur, les chambres ont le plafond bas. Les murs de

planches sont constellés de gravures, souvenir lointain d'un voyage de noces, de photographies jaunies de la mobilisation de 14. Les lampes sont au pétrole. Mais à l'entrée, tout de suite après la porte, il y a, entourée de pierres, la cheminée dont le conduit vertical laisse voir un morceau de ciel. Une marmite est retenue par deux chaînes à un dispositif de fer. Au Tessin et au Valais, on découvre la crémaillère dans la cheminée de la cuisine.



«La sécherie d'Evolène», Valais. Dessin de Rodolphe Toepffer (1799–1846) dans les «Nouveaux voyages en zigzag».

Quelques écorces bien sèches, du bon bois de sapin, une allumette et le feu part aussitôt.
Le pot-au-feu est devenu très à la mode dans les bergeries antiques de nos montagnes. Chaque skieur de la troupe amie apporte qui la viande, qui les légumes, le bouquet garni et les autres ingrédients. Récemment, un jeune poète lausannois, qui avait négligé de prendre avec lui sa part de victuailles, trouva le long du chemin une magnifique betterave qu'il prit pour un navet d'une taille gigantesque. Il la glissa en catimini dans la lourde marmite. Et le soir, les convives affamés eurent la joie mélangée de savourer un pot-au-feu d'un goût tout nouveau. La betterave était sucrière.

Aux plus simples d'abord

A la montagne, il vaut mieux ne pas utiliser la marmite si ce n'est pour chauffer l'eau du café. On fait de si bonnes choses avec une simple grille à pieds qui ne prend aucune place dans les bagages.

Commençons par les mets les plus simples:
On partage, dans le sens de la longueur, des cervelas épluchés, auxquels on a préalablement fait de petites entailles sur les côtés pour qu'ils ne se bombent pas en grillant. Assaisonnés de moutarde ou de sauce bourguignonne, accompagnés d'un morceau de pain de seigle, c'est délicieux. Les saucisses à rôtir conviennent également, mais il est tout de même préférable de les blanchir auparavant. Elles se servent sur un toast beurré, avec un filet de mayonnaise en tube.
C'est incontestablement le schublig de St-Gall qui se prête le mieux à ce genre d'opération.
Les raffinés peuvent faire beaucoup mieux: enrober de feuilles de fenouil frais un saucisson vaudois cuit. Le fenouil n'est là que pour donner un certain goût anisé qui est très agréable au saucisson.

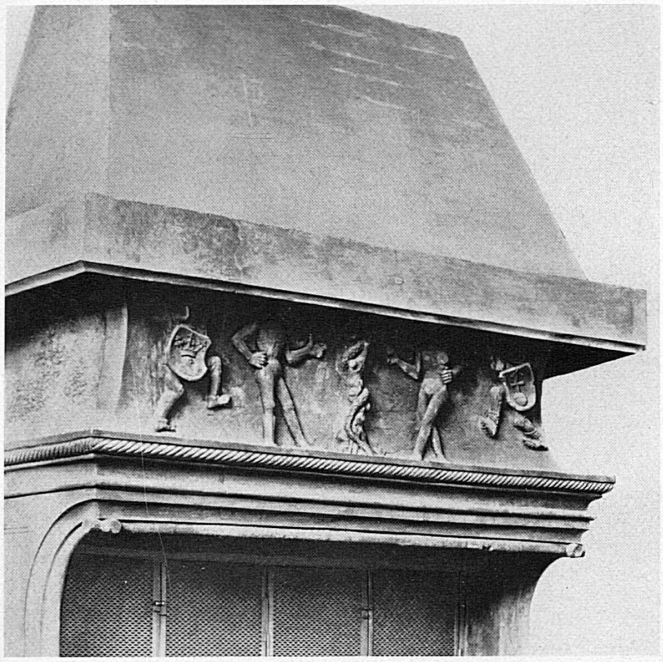
Ein aus dem Jahre 1479 stammendes Kamin aus dem Supersaxhaus in Glis bei Brig (heute in der Waffenhalle des Schweizerischen Landesmuseums in Zürich) trägt in Sandsteinreliefs Darstellungen von Adam und Eva (Bild oben). In der Gesamtansicht des Kaminhutes nicht sichtbar ist das nebenstehend abgebildete Relief, das auf die im späten Mittelalter als moralische Märchen beliebten «Weiberlisten» anspielt. Das drastisch-komische Bildwerk illustriert die Geschichte von Aristoteles und Phyllis. Photos Schweizerisches Landesmuseum, Zürich

Une cheminée datée de 1479 et provenant de la Maison Supersax à Glis, près de Brigue (que l'on trouve aujourd'hui dans la Salle d'armes du Musée national suisse, à Zurich). Décorée de reliefs: Adam et Eve (image supérieure). Le relief reproduit ci-contre, et qui n'est pas visible sur l'ensemble de l'auvent, représente une scène des «Weiberlisten» (ruses des femmes), genre littéraire fort à la mode à la fin du Moyen Age. Illustration frappante et comique de l'épisode d'Aristote et de Phyllis.

A fireplace dating from 1479, originally in the Supersax House in Glis near Brig (Valais), is now on display at the armory of the Swiss National Museum, Zurich. The reliefs done in sandstone picture Adam and Eve (top). A detail from the mantlepiece alludes to "The Cunning of Women", a most popular moralizing tale of the late Middle Age. The drastic-comical work illustrates the story of Aristoteles and Phyllis (bottom).

Camino del 1479 proveniente dalla casa dei Supersax a Glis, presso Briga, oggi nella sala d'armi del Museo nazionale svizzero di Zurigo. In alto: rilievi d'arenaria rappresentanti Adamo ed Eva. Riproduciamo, accanto, un altro particolare del camino: illustra una favola assai nota nel tardo Medio Evo: le «Astuzie femminili», della quale sono protagonisti Aristotile e Fillide.

Assurément, rien ne vaut la broche.
On peut très aisément en installer une portative dans la cheminée rustique d'un chalet. Souvent même, en particulier au Tessin où les cheminées sont murales, elle fait partie du mobilier, ce qui simplifie considérablement le travail du préposé à la réussite.



Städtischer Besuch am bäuerlichen Kamin, Aquarell von Sigmund Freudenberger (1745–1801). Diese Darstellung des berühmten Berner Kleinmeisters stammt aus den Jahrzehnten des ersten großen Reiseverkehrs nach den Schweizer Alpen, der dem Weckruf Rousseaus, seinem «Zurück zur Natur» und den dichterischen Schilderungen Albrecht von Hallers folgte.

Das Bild gibt jener spielerischen Sehnsucht aristokratischer Kreise nach ländlicher Einfachheit Ausdruck, die im Dixhuitième erwacht war.

Visite citadine près de la cheminée villageoise. Aquarelle de Sigmund Freudenberger (1745–1801). Cette évocation du réputé petit-maître bernois date de l'époque où les Alpes suisses étaient parcourues pour la première fois par des touristes, peu après l'appel de Jean-Jacques Rousseau («Retour à la nature») et les descriptions poétiques d'Albert de Haller. Le goût des milieux aristocratiques du XVIIIe siècle, pour la vie simple de la campagne, est mis en évidence.

Cittadini attorno ad un camino campagnolo. Acquarello di Sigmund Freudenberger (1745–1801). Questo lavoro del famoso pittore bernese risale al tempo in cui, per influsso, tra altri, di Rousseau e dello scienziato poeta Albrecht von Haller, vennero riscoperti la poesia dei campi ed il fascino dell'alta montagna. Il quadro riflette il gusto nostalgico della società colta settecentesca per la «semplicità della vita rustica».

"Town Folk at the Farm", water-color by Sigmund Freudenberger (1745–1801). This little picture by the famous Bernese artist evokes the time of the first tourists who, following Rousseau's challenging call "Return to Nature", and Albrecht von Haller's poetic writings, set out to discover the Swiss Alps. In this work the artist expresses the somewhat playful yearning felt in aristocratic circles of the 18th century for the simplicity of country life.

Pour faire de bonnes grillades

Une des premières conditions pour ne point perdre la face consiste à bien choisir la viande que l'on veut griller «à la sauvage». Toutes ne conviennent pas.
Si l'on désire offrir une pièce qui, simplement à sa vue, enthousiasmera les convives, il faut une viande d'une irréprochable qualité.

Viandes rouges:

*bœuf (filet***, faux-filet**, entrecôte**, rumsteck*)*
*mouton (épaule roulée***, filet** et pour les petites pièces, les côtelettes***, les tranches tirées du gigot**)*

Viandes blanches:

*veau (côtelettes***, rognon*)*
*porc (côtelettes*** ou filet roulé**)*

Pendant que le feu se met au point, il faut badigeonner la pièce de bœuf à cuire avec un peu d'huile (jamais de beurre qui grillonne), puis la placer au tourne-broche ou sur la grille à barreaux ronds sur le feu assez vif au début, pour la saisir sans la carboniser afin d'éviter la fuite de ses sucs. Le veau et le porc n'ont pas besoin d'être saisis. Le bœuf est cuit lorsque quelques gouttes de sang rosé apparaissent à la surface caramélisée. Le veau est à point lorsque le jus qui afflue à la surface est blanc. On ne sale qu'après cuisson complète.
Pour compléter le menu, on peut lui ajouter des pommes de terre cuites entières dans la cendre chaude, ou des poivrons, des bolets, des champignons de saison enfilés sur une brochette métallique à manche de bois.
Au chalet, pour le premier soir du week-end hivernal, les skieurs et les sportifs qui connaissent l'étonnante valeur des poissons, les préfèrent à la viande qu'ils réservent pour le lendemain. Le poisson le mieux indiqué pour ces agapes devant la cheminée illuminée est le maquereau à chair grasse (en été, au bord des lacs, le pêcheur peut aisément griller ses captures).
Les maquereaux vidés, décapités, lavés, peuvent être mis directement sur la grille. Les filets se détachent d'eux-mêmes. On peut aussi les fendre dans le sens de la longueur pour retirer l'arête principale, mais sans séparer les deux morceaux.
Dans une petite casserole, que l'on met sur la braise, on mélange deux cuillères de beurre, un demi-déci de vin blanc et autant de jus de citron et l'on fait chauffer. Lorsque les maquereaux sont cuits et tendres, on les arrose copieusement de cette sauce dorée.
Il nous faut encore faire la recommandation de ne pas oublier avant de monter à la montagne ou d'aller en forêt, le sel et les épices, les longues fourchettes, les feuilles d'aluminium, les serviettes de papier et... un tablier.

La grande cuisine

Nos restaurants qui figurent à l'armorial de la gastronomie suisse, sont équipés de telle manière qu'ils peuvent satisfaire, au premier appel, la clientèle la plus portée sur les mets délicats. Les grill-rooms ne manquent pas et le talent des rôtisseurs non plus. Nous comptons même de nombreuses maisons, où les sociétés aiment se réunir pour de prestigieux banquets, qui possèdent des broches capables de tourner un baron d'agneau. Le baron est la pièce la plus noble que l'on puisse servir à un mariage.
Nous sommes en Lavaux. De la terrasse, la vue s'étend sur le vignoble, le lac et les Alpes de Savoie. C'est grandiose. Mais derrière nous, dans l'immeuble, à travers des vitres, on aperçoit tout à coup les flammes du gril qui dansent la tarentèle. Alors on ne sait plus s'il faut contempler la nature ou aller vers le feu prometteur. Là, dans l'ombre, devant le feu, le chef en toque met en place le baron qui comporte la selle et les deux gigots d'un agneau de lait. En réalité, c'est la moitié de l'agneau, tout son train de derrière.
Le baron paré se rôtit à la broche lumineuse. On l'arrose de muscat doux. Puis, lorsque la cuisson est terminée, le chef, utilisant rapidement un couteau flexible, tranche sur le dessus des gigots des morceaux assez épais qu'il laisse à leur juxtaposition, retire le dessus de la selle qu'il tranche et remet en place de sorte que la pièce se présente entière. Ce n'est pas fini. Après avoir découpé et dressé le baron d'agneau, le chef dispose aux extrémités des têtes de choux-fleurs à la sauce hollandaise et de chaque côté des fonds d'artichauts garnis de sauce Soubise et chapeautés d'une coquille de pommes de terre dauphine. Il papillote les pattes de l'agneau. Le grand plat d'argent, tout pesant de cette splendeur, est passé en revue par les convives extasiés.
Au Château de Chillon, dans la monumentale cheminée des ducs de Savoie, on rôtit, les jours de liesse et à la broche, de somptueux et riches jambons à la mode médiévale. Ça se mange aux sons des trompettes!
Tout cela nous change un tantinet de nos plaisirs du premier âge, lorsque nous allions déterrer les escargots dodus, bien fermés par leur porte calcaire, pour les jeter ensuite dans la braise. Quand nous entendions un sifflement, nous savions qu'ils étaient cuits. Alors, nous les sortions de la coquille chaude avec un bout de bois pointu. On les saupoudrait de gros sel et on les mangeait comme avait dû le faire l'homme des cavernes. Après le mollusque, dans les restes du feu, nous glissions des pommes reinettes. Nous les enfilions dans une baguette de noisetier et nous les mangions à la manière d'une sucette.
Devant la flamme qui monte de la cheminée, devant le feu vif du gril, devant le feu agreste, tout est charmant, tout est exquis. Le verre et la fourchette fraternisent gaiement au bruit sonore et cadencé du tourne-broche.

Un bon cuisinier, dit Brillat-Savarin, doit être doublé d'un grand hygiéniste. Les pharmaciens ont sans doute leur utilité, et, comme je ne suis pas sans rhumatismes, ce n'est point moi qui leur jetterai la première pilule. Mais on oublie trop, en faveur de la fiole et du mortier, les services que pourraient rendre, avec autant de succès et beaucoup plus d'agrément, la rôtissoire et la marmite. Quand donc nos chers docteurs, convaincus des merveilleux effets de l'hygiène alimentaire, composeront-ils pour leurs clients un menu choisi avec le même empressement qu'ils mettent à formuler des potions et des emplâtres? Qui sait? La cuisine est peut-être la médecine de l'avenir.