Gastronomie

Autor(en): **Staub, Roland**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1961)**

Heft 8

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-775846

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

◀ *Zur Erinnerung an die Alpentraversierung des Ballonpioniers Eduard Spelterini vom 12. August 1910 startet wiederum in Mürren anfangs August – den Tag bestimmt die Wetterlage – ein Ballon zum Alpenflug. Unser Bild: Ballonstart in Mürren (August 1957), rechts über den Wolken der Eiger. Comet-Photo*

DER BALLONFLUG

Ein Schäufelchen, gewichtlos, Flaum und Hauch.
Ich hielt es fest – so tat's die Kinderhand –,
bedächtig, ernst und halb versponnen auch,
und streute wolkig trocknen Ballonsand.

Die Handvoll nur – wir stiegen sanft und schnell.
Fünf Menschen hob mein Körnerwurf empor.
Eisfunkelnd Säntis, Montblanc. Hundsgebell.
Dann tiefer fliegend, lautlos wie zuvor.

Und immer lief der runde Schatten mit.
Die Juraweiden. Jahrmarkt einer Stadt.
Emsiges Ebenbild, das näher glitt
und Korb und Kugel dennoch nie bezwungen hat.

Ein Leinenzug. Gefälle. Gas entweicht.
Sanken so Götter einst ins grüne Land?
Die Wieseninsel. Wald. Das Erdstück reicht.
Schlepptau! – und Rast. Hinauf! Zwei Säcke Sand.

Die Reuß. Und Aare. Rhein. Der Windsknecht stößt.
Kein Schlagbaum schneidet Länder jäh entzwei.
Die Erde ist von Furcht und Zwang erlöst,
als ob sie grenzenlos und Himmel sei.

Seitdem im Schlaf und plötzlich im Gewühl
hör' ich das Rieseln wie ein Geisterspiel,
als weißer Sand aus meinen Händen kühl,
unsäglich einsam in die Wälder fiel.

ALBERT EHRISMANN

◀ *En souvenir de la traversée des Alpes en sphérique, par le pionnier Edouard Spelterini, le 12 août 1910, un ballon sera lâché à Mürren au début d'août, pour suivre le même parcours. La situation météorologique décidera du choix de la date. Notre image: Départ d'un ballon de Mürren en août 1957; à droite, perçant les nuages, l'Eiger.*

Per commemorare la prima traversata delle Alpi in aerostato, compiuta da Edoardo Spelterini il 12 agosto 1910, all'inizio del mese d'agosto – il giorno preciso dipenderà dalle condizioni atmosferiche – un pallone s'alzerà di nuovo da Mürren per un volo sopra le Alpi. Nella nostra illustrazione: partenza del pallone da Mürren in agosto 1957; a destra, fra le nuvole spunta la vetta dell'Eiger.

To commemorate the flight by Eduard Spelterini in a balloon across the Alps on 12th August 1910, balloon fans are again making a flight from Mürren early in August, the day to be determined by weather conditions. Photo shows balloon ascension in Mürren (August 1957); to right, above the clouds, the Eiger.

GASTRONOMIE

LES METS A L'AIGRE-DOUX

«L'harmonie est née de l'analogie des contraires»
SALOMON

C'est une chose curieuse que de voir les mets, que nous appelons «à l'aigre-doux», être servis dans des régions qui ne semblent avoir entre elles aucun lien d'affinité.
Vous pouvez «faire» toute la Suisse romande. Jamais vous n'y trouverez des courgettes à l'aigre-doux. Traversez le Gothard, arrêtez-vous au Tessin, et ce plat délicieux vous sera offert avec le sourire du Midi. Retournez à l'extrême Nord de la Suisse, à Romanshorn. Là, une jolie serveuse blonde et fraîche, vous apportera... la courgette à l'aigre-doux.
L'aigre-doux était très à la mode à la fin du siècle dernier, vraisemblablement pour deux raisons: l'influence de la cuisine bourgeoise allemande sur toute la partie alémanique de la Suisse et l'arrivée massive d'ouvriers italiens occupés à la construction des voies ferrées.
De la rencontre du Nord et du Sud, il nous reste la «mostarda di frutte», fruits confits au sucre selon les méthodes traditionnelles et enfermés ensuite dans un sirop très pimenté, une des plus «combattantes» spécialités du Tessin puisqu'elle a su conquérir toute la riche Suisse allemande où cette moutarde accompagne le poisson et remplace, dans beaucoup de circonstances, les pickles et les piccallilis au goût anglais dont la saveur trop forte ne plaît pas toujours.
Peut-être, par ses contacts avec Rome, Fribourg possède sa «moutarde de la bénichon», moutarde au sucre qui a la prétention de faire oublier les repas trop copieux des fêtes patronales.
Toute personne passant par Fribourg ou Bulle devrait s'arrêter un instant chez le boulanger pour y faire l'acquisition d'un flacon de cette moutarde que l'on trouve difficilement ailleurs. Aller chez le boulanger peut paraître étrange! Pas du tout! Cet artisan confectionne les cuchôles, pains au sucre, que l'on tartine ordinairement de moutarde de la bénichon en guise de dessert digestif.
Dans le Jura bernois de langue française et un peu partout en Suisse allemande, s'est conservée la mode de mettre les prunes au vinaigre, pour remplacer, en hiver, les salades de printemps, les cornichons et les concombres. C'est principalement avec le bouilli qu'on les sert. Partout où elles sont très abondantes, Schwyz, Zoug, Bâle-Campagne, on met au vinaigre, pour le même usage que les prunes, des cerises à chair ferme pas trop mûres.
Le Valais, le Pays de Vaud, l'Argovie et la Thurgovie produisent des poires d'une exceptionnelle qualité. La meilleure, en ce qui nous concerne, est sans doute la William dont on tire également une eau-de-vie qui fait la renommée de Martigny. En conserves, elle donne de très beaux desserts. Savez-vous que, mise à l'aigre-doux, la William peut transformer d'honnêtes canapés en une petite merveille?
Tartinez, par exemple, des tranches de pain anglais rôties, garnissez-les d'une fine lamelle de saumon fumé et d'un dé de poires à l'aigre-doux. On peut faire la même opération avec des langoustes, des homards, des crabes en boîte ou avec des crevettes décortiquées. En somme, la poire remplace le cornichon et, par le jeu des contraires renforce l'arôme du poisson ou des crustacés.

Chacun sait combien il est difficile de servir une boisson appropriée aux canapés et aux toasts où s'étalent des cornichons. Avec la poire, les vins blancs secs conviennent très bien et ne donnent jamais cette désagréable impression d'acidité. Au contraire le mariage est parfait!

Peler des poires, les couper ensuite en dés. Cuire deux parties de vinaigre de vin avec une partie d'eau, ajouter 1 kg de sucre par litre de liquide, un bâton de cannelle, un peu de zeste de citron finement haché, deux clous de girofle et une poignée de grande menthe poivrée. Laisser refroidir et verser sur les poires. Un jour après, retirer le liquide pour le cuire à nouveau. Le verser sur les dés. Le lendemain, recommencer l'opération. Fermer le pot de grès avec du papier parcheminé.

Parmi toutes nos spécialités populaires, il faut distinguer le boudin aux pommes que l'on sert partout en Suisse les mois où les paysans «font boucherie».
Avant de le mettre à cuire dans le beurre pendant un quart d'heure, il convient d'entailler très légèrement le boudin pour l'empêcher d'éclater.
«On pèle les pommes, on les détaille en huit ou dix morceaux dans le sens de la longueur et on les jette dans une poêle où le beurre a fondu. On laisse cuire jusqu'à ce que les morceaux soient bien dorés et facilement transportables à la fourchette. Ensuite, sur le plat chauffé préalablement, on fait une couronne de boudins et on dispose les pommes au milieu.»
C'est une erreur que de servir de la marmelade de pommes sucrées. Certains cuisiniers préparent en même temps du boudin blanc et du boudin noir pour rendre, par l'alternance des couleurs, la présentation du mets encore plus attrayante.
Parmi les mille façons d'accommoder un poulet, il en est une assez ignorée des gourmands qui n'ont pas eu l'occasion de la connaître en allant au dessus de Vevey dans un de ces restaurants de la Corniche dont les chefs font école.

Enduire un poulet de crème, assaisonner et saupoudrer de farine. Frire la volaille au beurre jusqu'à ce qu'elle soit d'un beau doré. Finir la cuisson au four, à chaleur moyenne, pendant 30 minutes. Chauffer des moitiés de pêches fraîches dans le beurre et en garnir le poulet.

Toujours dans le domaine de nos réussites, il nous faut mentionner le jambon aux pêches, qui appartient cependant à la grande cuisine. Chez soi, il ne peut être fait que si l'on doit servir une imposante tablée de convives à l'occasion d'une fête de famille. Nous ne changeons rien à la recette. Nous la donnons telle qu'elle nous a été communiquée après avoir dégusté ce plat de haute tenue.

Si le jambon est très salé et fumé, le laisser baigner à l'eau froide une nuit entière. Le jour suivant, égoutter le jambon. Le recouvrir d'eau fraîche, mettre le couvercle à la marmite et amener à ébullition. Diminuer la chaleur. Laisser cuire jusqu'à tendreté, soit 4 à 5 heures. Egoutter, parer, débarrasser de la graisse et piquer de clous de girofle. Cuire ensuite le jambon à four chaud pendant une demi-heure environ, jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une couche luisante et dorée. Au début de la cuisson, l'arroser du contenu liquide de la boîte de pêches. Arroser souvent. Piquer les moitiés de pêches de clous de girofle et les mettre à cuire avec le jambon pendant les dernières 15 minutes.

Le canard à l'orange est bien connu. A la volaille braisée, on ajoute, dans la sauce, le jus de deux oranges et des zestes finement taillés blanchis à l'eau bouillante. On décore le tour du plat de tranches d'oranges parées à vif. Mais il y a bien mieux. Et ce mieux, on le doit certainement à celui qui fit de Chardonne une oasis du noble manger.
Après avoir mis de côté le zeste de l'orange, on coupe la pulpe en morceaux et on l'introduit à l'intérieur du canard. Cela fait, rôtir la volaille salée et poivrée, 40 minutes. Pendant ce temps, on fait blanchir à l'eau bouillante le zeste finement haché que l'on pile avec le foie du canard mouillé de deux cuillères d'eau-de-vie de vin. Les abattis ont servi à faire un bouillon concentré que l'on ajoute à la farce avec le jus de cuisson. Ce dispositif, lié avec un morceau de beurre et une cuillère à soupe de farine, est porté à ébullition. Ensuite il est passé au tamis. Sortez le canard, retirez et jetez les morceaux d'oranges qui ont cuit dans son ventre. Dressez l'oiseau découpé sur un plat chaud, disposez autour de très minces tranches d'oranges fraîches. Arrosez les morceaux avec la sauce. Présentez à part des pommes pailles bien dorées.
Pour terminer, encore un mot sur l'oie rôtie à la zuricoise, servie, en hiver, dans les meilleurs restaurants de la grande ville.

Peler un kilo de pommes reinettes, en mettre la moitié coupée en tranches épaisses dans l'intérieur de l'oie. Faire rôtir la volaille dans une cocotte et bien la colorer sur toutes ses faces. Egoutter la graisse rendue et mouiller avec un verre de vin blanc. Couvrir et laisser cuire lentement jusqu'à ce que tout soit à point. Préparer une marmelade avec le reste des pommes, mais sans la sucrer et la servir en même temps que l'oie.

Roland Staub

Auf Kristall gewachsener Rosafluorit. Teilstück einer Kristallgruppe, die mit über 600 anderen Kristallen aus den Schweizer Alpen bis 15. November in Seewen, Kt. Schwyz, ausgestellt ist. Photo Fred Mayer ▶

Fluorite rose s'accroissant sur un cristal. Détail d'une formation cristalline que l'on peut admirer à Seewen (canton de Schwyz) dans le cadre de l'exposition de 600 cristaux des Alpes suisses qui fermera ses portes le 15 novembre.

Fluorite rosa cresciuta sul cristallo. Frammento d'un gruppo di cristalli esposti fino al 15 novembre, a Seewen (Ct. Svitto), insieme con più di 600 altri cristalli provenienti dalle Alpi svizzere.

Pink fluorite grown on crystal. Part of an exhibition of over 600 crystals from all parts of Switzerland, on display until 15th November in Seewen, Canton of Schwyz.