# Vacances à la campagne = Ferien auf dem Lande

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **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**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-773809

**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**

## 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 M^me^ 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 M^me^ 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*