

# Quelques spécialités de la cuisine helvétique

Objektyp: **Index**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **32 (1952)**

Heft 12: **Les arts de la table**

PDF erstellt am: **15.08.2024**

## **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.

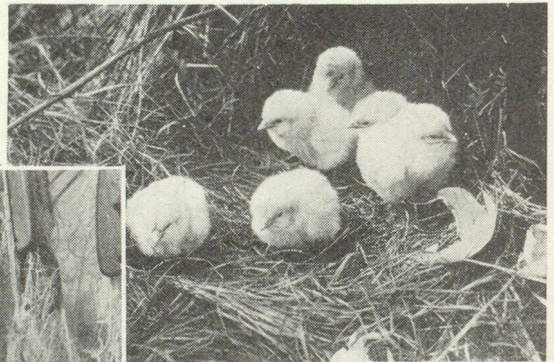
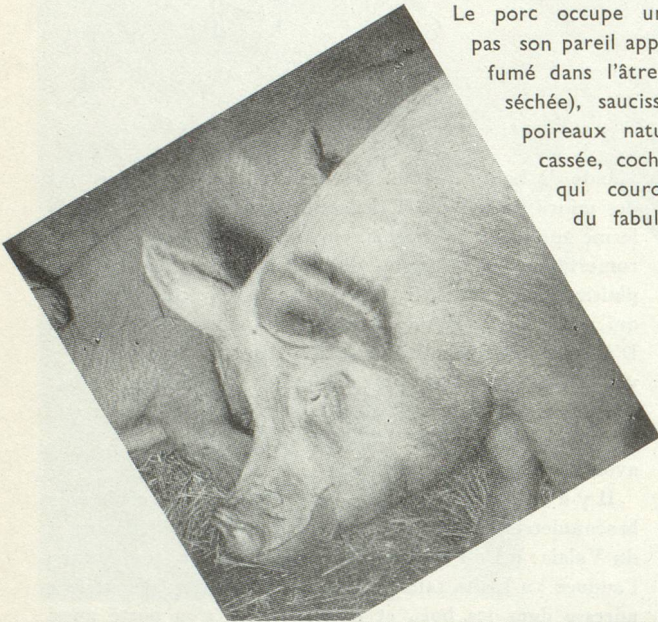
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **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.

# Quelques spécialités

Le porc occupe une place de gros seigneur. Il n'a pas son pareil apprêté à la campagne : jambon à l'os fumé dans l'âtre, jambon séché à l'air (et viande séchée), saucisses au foie ou aux choux, avec des poireaux naturellement, pieds de porc ou fricassée, cochons de lait, « gnagis » et tout ce qui couronne la choucroute, sans parler du fabuleux « Bernerplatte »...



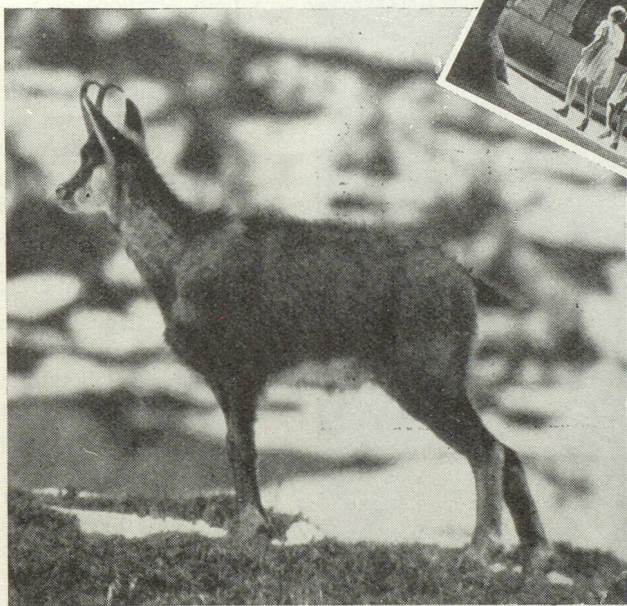
Connaissez-vous le « Mistkratzerli », ou coquelet de la ferme aux pommes rôties ?



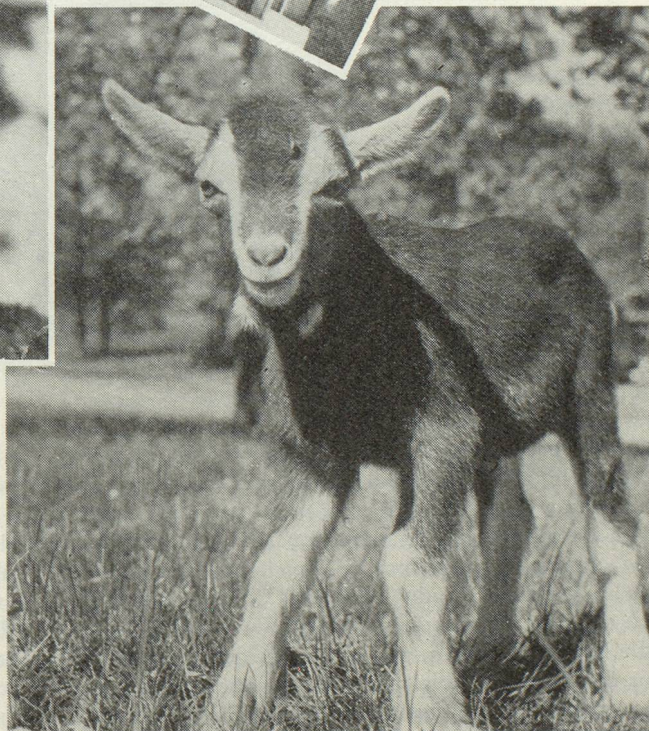
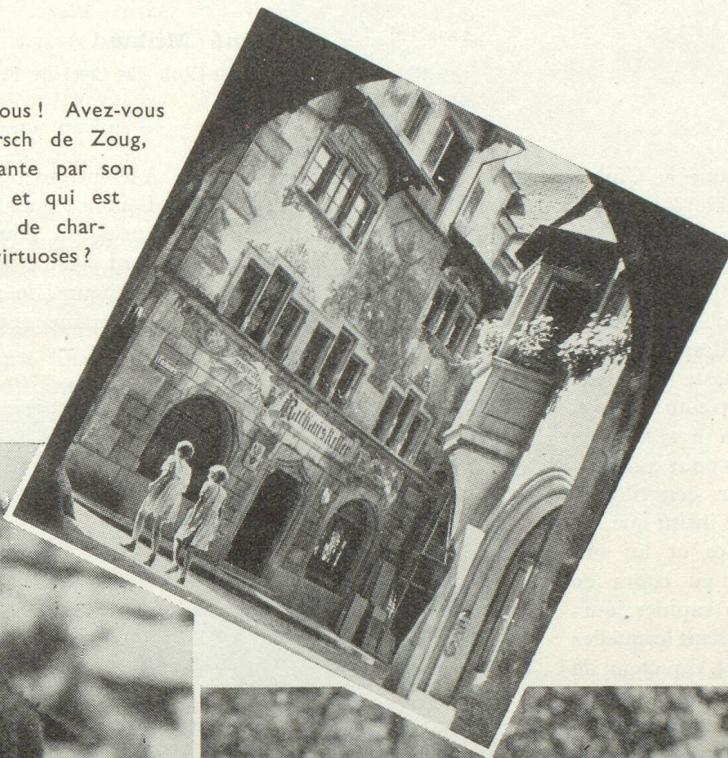
Lacs et rivières jettent sur les tables d'excellents poissons : une friture de « perchettes » du Léman est un mets délectable.

# de la cuisine helvétique

Pas d'entremets? Détrompez-vous! Avez-vous déjà goûté une tourte au kirsch de Zoug, cette petite ville déjà si plaisante par son décor de vieille ville alémanique et qui est encore un repaire de fins becs, de charcutiers-artistes et de pâtissiers-virtuose?



On fait aussi des repas de rable de chamois...



Les cuisinières du vieux pays s'accoutent à merveille du navarin de mouton et cabri (« Hafenkabis »).